Sidney W. Mintz

ŞEKER VE GÜÇ

Şekerin Modern Tarihteki Yeri



Kültür Tarihi Dizisi

Kabalcı Yayınevi

ŞEKER VE GÜÇ
Şekerin Modern Tarihteki Yeri
Sidney W. Mintz
Kabalcı Yayınevi

Sidney W. Mintz, Johns Hopkins Üniversitesi'nde antropoloji profesörüdür. Bu görevinden önce, Yale'de 20 yıl öğretim üyeliği yapmıştır. *Worker in the Cane* ve *Caribbean Transformations* adlı kitapların yazarıdır. *The People of Puerto Rico* adlı kitabın yazarlarından biridir. Ayrıca, *Slavery, Colonialism and Racism*'in de editörü olan Profesör Mintz, Baltimore'da yaşamaktadır.

SIDNEY W. MINTZ

Şeker ve Güç

Şekerin Modern Tarihteki Yeri

İngilizceden Çeviren:
Şükrü Alpagut

Kabalcı Yayınevi

KABALCI YAYINEVİ 107
Kültür Tarihi Dizisi 8

ŞEKER VE GÜÇ
Şekerin Modern Tarihteki Yeri
Sidney W. Mintz
Özgün Adı: Sweetness and Power - The Place of Sugar in modern History
© Sidney W. Mintz, 1985
(Akçalı-Tuna Telif Ajansı aracılığıyla)

İngilizceden Çeviren:
Şükrü Alpagut
Redaksiyon:
Can Kurultay

Bu kitabın yayım hakları
Kabalcı Yayınevi'ne aittir.
© Kabalcı Yayınevi, İstanbul 1996

Türkçe Birinci Basım: 1997
ISBN 975-7942-92-8

Yayın Yönetmeni: Vedat Çorlu

Baskı: Yaylacık Matbaası, İstanbul

KABALCI YAYINEVİ
Himaye-i Etfal Sok. No: 8-b
Cağaloğlu 34410 İstanbul
Tel: (0212) 526 85 86 - 522 63 05 Fax: (0212) 513 63 05 - 526 84 95

KÜTÜPHANE BİLGİ KARTI
Cataloging-in-Publication Data (CIP)

Mintz, Sidney Wilfred, 1922-
Şeker ve Güç - Şekerin Modern Tarihteki Yeri / Sidney W. Mintz.
– 1. Basım –
İngilizceden Çeviren: Şükrü Alpagut
1. Şeker–Toplumsal açıdan–Tarih–Kültür tarihi, 2. Şeker ticareti–Toplumsal açıdan–Tarih.
I. Başlık. II. Mintz, Sidney Wilfred.
ISBN 975 - 7942 - 92 - 8

İstanbul: Kabalcı Yayınevi, 1997

İÇİNDEKİLER

Teşekkürler
7
Giriş
11
1. Yiyecek, Toplumsallık ve Şeker
35
2. Üretim
57
3. Tüketim
127
4. Güç
225
5. Yemek ve Varoluş
271
Notlar
309

Jackie'ye
sevgi ve şükranlarımla

TEŞEKKÜRLER

Bu kitabın uzun bir geçmişi var. Kitapla ilgili verileri, yazacağımı bile bilmeden, yıllarca önce derlemeye başladım. Sonra, kitabın yazılması da zaman aldı. 1978'de, yani National Endowment for Humanities bursundan yararlandığım sırada kitabın taslaklarını yazmaya başladım. Philadelphia'da kaldığım yıl bana konuk öğretim üyeliği olanağı sağlayan Pennsylvania Üniversitesi Antropoloji Bölümü'ne ve dostluğunun yanı sıra bürosunu da benimle cömertçe paylaşan Profesör H. Davenport'a teşekkür ediyorum.

1978 yılının baharında, Princeton Üniversitesi Antropoloji Bölümü ve bölüm başkanı Profesör James Fernandez ile Christian Gauss Konferans Komitesi ve komite başkanı Profesör Joseph Frank'ın konukseverlikleri sayesinde, düşüncelerimin bazılarını zeki dinleyicilerle paylaşıp sınama olanağı buldum. Aralarında Profesör Natalie Z. Davis, Profesör Stanley Stein ve Profesör Victor Brombert'in de bulunduğu sezgi sahibi eleştirmenler, sordukları sorularla, bana ellerinden gelen yardımı yaptılar.

1980 ve 1981 yıllarının yaz mevsimlerini bilginlerin kâbesi sayılan British Library'de geçirdim. O yazların birinde İngiltere'ye gitme olanağını bana Wenner-Gren Vakfı ve vakfın araştırma direktörü Lita Osmundsen sağladılar. Hopkins'in sayın dekanı müteveffa Dr. George Owen'ın sağladığı bir araştırma bursu da diğer yaz mevsiminin giderlerini karşıladı.

Materyalleri bulmama yardımcı olan; alıntıların, belgelerin ve kaynakların kopyalarını çıkararak bunları düzene koyan,

gözden geçirdiğim elyazmalarımı daktilo edenler benim için özellikle önemlidir. Lisansüstü öğrenime başlamadan önce kitap üzerinde benim kadar yoğun olarak çalışan Elise LeCompte'a özellikle minnettarım. Marge Collignon, taslağın son şeklini beceriyle ve hızla daktilo etti. Dr. Susan Rosales Nelson, dizini hazırlarken hızlı ve etkili bir çalışma sergiledi.

Başta Milton S. Eisenhower Library (Johns Hopkins Üniversitesi) görevlileri olmak üzere, bana her zaman büyük incelik gösteren Van Pelt Library (Pennsylvania Üniversitesi), British Library, Wellcome Institute of Medicine Library, Firestone Library (Princeton Üniversitesi) ve Enoch Pratt Free Public Library of Baltimore'da çalışan kütüphanecilere olan borcumu ifade edemem. Benzersiz bir çalışkanlık, görev aşkı ve verimlilik sergileyen Eisenhower Library Interlibrary Loan Department'ta görevli kadroyu özellikle selamlıyorum.

Birçok dostum, hazırlık sürecinin değişik aşamalarında elyazmasının değişik bölümlerini okuyup eleştirdi. Bunların arasında, meslektaşım Prof. Ashraf Ghani'nin yanı sıra, Dr. Sidney Cantor, Prof. Frederick Damon, Prof. Stanley Engerman, Dr. Scott Guggenheim, Dr. Hans Medick ve Prof. Richard Price'ı anmadan geçemeyeceğim. Bay Gerald Hagelberg, Prof. Carol Heim, Bayan Keith McClelland, Prof. Rebecca J. Scott, Prof. Kenneth Sharpe ve Dr. William C. Sturtevant, elyazmasının bütünü üzerinde zengin ve ayrıntılı yorumlarda bulundular. Eleştirilerinin ve önerilerinin hepsini yeterince dikkate alma olanağı bulamamış olabilirim, ama yaptıkları yardım, metnin oluşumuna, kendilerinin belki de tahmin edemeyecekleri kadar katkıda bulundu. Şeker Cemiyeti'nin emektar üyelerinden Bay George Greenwood, büyük bir alçakgönüllülükle çok aydınlatıcı bilgiler verdi; bu yüzden ona minnettarım. Görev yaptığım bölümdeki öğretim üyelerine, personele ve öğrencilere de teşekkür etmek istiyo-

rum. Birlikte geçirdiğimiz ilk on yıl içinde bana verdikleri teşvik ve destek, çalışma arkadaşlığı terimine yeni bir anlam kazandırdı. Kitabı yayıma hazırlayan Elisabeth Sifton yeteneğiyle beni büyüledi ve coşkusuyla bana ivme kazandırdı. Ona sıcak teşekkürlerimi sunuyorum.

Bu kitap nedeniyle benden daha fazla sıkıntıya giren birisi daha varsa, o da eşim Jacqueline'dir; yirminci yılımızın gecikmiş bir armağanı olarak, bütün sevgim ve minnettimle bu kitabı ona ithaf ediyorum.

Sidney W. Mintz

GİRİŞ

Bu kitabın alışılmadık bir tarihçesi var. Bu kitap her ne kadar yakın bir geçmişteki kesintisiz bir yazma bir süreci sonunda tamamlandıysa da, kitabın büyük bölümü, yıllar süren okuma ve araştırmalar sırasında derlediğim bilgi ve izlenimlerden doğdu. Kitabın ele aldığı konudan dolayı, benim yaptığım şey, mecazi anlamda bir geriye dönüştür. Mesleğe başladığımdan beri Karayip bölgesinin tarihini ve buranın Avrupalılarca fethinden sonra gösterdiği "gelişme"ye temel oluşturan tropikal ürünlerin, en başta da tarımsal ürünlerin tarihini araştırmakla uğraşıyorum. Bu tür ürünlerin hepsinin anayurdu Yeni Dünya değildir ve hiç kuşkusuz, bunların hiçbirinin, 15. yüzyılın sonlarına kadar dünya ticaretinde önemli bir yeri yoktu. Söz konusu ürünler, bu dönemden sonra Avrupalıların ve Kuzey Amerikalıların gereksinimlerine yanıt vermek üzere üretildiği için, bu Avrupalı ve Kuzey Amerikalıların nasıl tüketici haline geldikleriyle ilgilenmeye başladım. Geriye dönüş derken kastettiğim şey, üretimin, tüketim niteliğini kazandığı yere ve zamana kadar izlenmesidir.

Karayip bölgesinde yaşayan insanlar, buranın yerli halkı olan Amerika Kızılderililerinin ve Avrupa'dan, Afrika'dan, Asya'dan gelip yerleşenlerin soyundan gelmektedir; bu insanların çoğu kırsal kesimde yaşar ve tarımla uğraşır. Onların arasında çalışmak, çoğunlukla kırsal kesimde çalışmak demektir; onlara ilgi duymak, onların emekleriyle ürettiklerine ilgi duymak demektir. Bu insanların arasında çalıştığım –nasıl in-

sanlar olduklarını, içinde yaşadıkları koşulların yaşamlarını nasıl biçimlendirdiğini öğrendiğim– için, kaçınılmaz olarak, şeker ve rom, kahve ve çikolata hakkında daha fazla bilgi edinmek istedim. Karayip bölgesinin insanları hep daha geniş bir dünyanın ağına düşmüş gibidir; çünkü bölge, 1492'den beri, Amsterdam'da, Londra'da, Paris'te, Madrid'te ve Avrupa ile Kuzey Amerika'nın diğer güç merkezlerinde kotarılan emperyal denetimin çilesini çekmektedir. Sanıyorum ki, bu küçük ada toplumlarının kırsal kesimleri içinde çalışan birisi, ister istemez, bu tür denetim ve bağımlılık ağlarını, Karayiplilerin bakış açısıyla görme, yani üstten içeriye bakmak yerine, buradaki yaşamı odak alarak, deyim yerindeyse, yukarıya ve dışarıya bakma eğilimine girecektir. Ne var ki, bu içeriden bakış da; bağımlı, dışsal, Avrupadışı dünyayı, genellikle Avrupa'nın ırak, pek bilinmeyen ve kusurlu bir uzantısı gibi algılayan eski kuşaktan gözlemcilerin katı Avrupalı bakış açısının bazı sakıncalarını aynen taşımaktadır. Bir bakış açısını seçip diğerini göz ardı ederek metropol ile sömürge arasındaki bağlantıyı dışlayan bir görüş, ister istemez eksik kalır.

Karayip toplumlarında taban düzeyinde çalışan bir kişi, Avrupa dünyasıyla dış dünyanın, açıkça bilinen yollar dışında hangi yollarla karşılıklı ilişkili, hatta kenetli duruma geldiğini; askeri ve ekonomik kuvvetlerin dışında hangi kuvvetlerin bu yakın karşılıklı bağımlılığın sürmesini sağladığını; iktidarın uygulanış biçimleriyle ilişkili olarak ne gibi yararların doğduğunu sormadan edemez. Özellikle sömürgelerin metropollere sunduğu ürünlerin tarihi hakkında bilgi edinilmek de istendiğinde, böyle soruların sorulması özel bir anlam kazanmaktadır. Karayip olgusunda, bu tür ürünler, birer tropikal besin olagelmiştir ve bugün de büyük ölçüde öyledir: Başta şeker ve rom olmak üzere, baharat (zencefil, yenibahar, muskat ve öğütülmüş kabuğu), içecek özütleri (kahve, çikolata) bunlara

örnek verilebilir. Bir zamanlar, çivit, anato (Bixa orellana) ve fustik (Chlorophora tinctoria) gibi boya maddeleri önemliydi. Çeşitli nişastalar, nişastalı yiyecekler ve özütler de (tapyokanın elde edildiği manyoka, ararot, sagu ve çeşitli *Zamia* türleri) dışsatımda seçkin bir yer tutmuştur. Birkaç temel endüstriyel mal (örneğin, sisal) ve uçucu yağlar (örneğin, vetiver) önem taşımıştır. Boksit, asfalt ve petrol hâlâ önemlidir. Muz, ananas ve hindistancevizi gibi bazı meyveler bile dünya pazarında zaman zaman rol oynamıştır.

Ama Karayip bölgesinin bütünü göz önüne alındığında, şeker genelde ve hemen hemen her çağda sürekli talep edilen bir ürün olagelmiştir. Şimdi başka tatlandırıcıların tehdidi altında olsa bile, şekerin yerini korumaya devam edebileceği anlaşılmaktadır. Gerçi Avrupa'da şeker tüketiminin öyküsü yalnızca Karayipler'le sınırlı kalmamıştır, ama hangi kaynaktan gelirse gelsin, şeker tüketimi dünya çapında durmaksızın artmış ve Karayipler bu tabloda yüzyıllardan beri ön planda yer almıştır.

Tropikal ürünlerin nereye gittiği, kimler tarafından ne amaçla kullanıldığı ve bu ürünlerin bedeli olarak ne kadar harcama yapılabileceği merak edilmeye başlanınca, pazarla ilgili sorular soruluyor demektir. Ama o zaman, sorulan sorular, gücün nesnesi ve hedefi olan bağımlı sömürgeye yönelik olmakla kalmıyor, metropol ülke, yani iktidar merkezine de yöneliyor. Bir kez tüketim ile üretimi yan yana getirme, sömürgeyi metropole uydurma çabasına girişilince, bunlardan birisinin ya da diğerinin – "merkez"in ya da "çevre"nin odaktan uzaklaşması eğilimi ortaya çıkar. Sömürgeleri üreticiler olarak, Avrupa'yı ise tüketici olarak kavrayan bir gözle Avrupa'ya bakılınca ya da bunun tam tersi yapılınca, ilişkinin öteki yanı daha belirsiz görünür. Sömürgeler ve metropol arasındaki ilişkiler, en dolaysız anlamda, bütünüyle açık seçik olmakla

birlikte, başka bir anlamda da kafa bulandırıcıdır.

Kendi alan deneyimlerimin, merkez-çevre ilişkisi hakkındaki algılarımı etkilediği kanısındayım. Antropolojik alan çalışmalarıma başlamak üzere Ocak 1948'de Porto Riko'ya gittiğimde, güney sahilinde yer alan ve Kuzey Amerika pazarına şeker üretmek için hemen hemen bütünüyle şekerkamışı tarımına ayrılmış olan bir beldeyi seçmiştim. O beldedeki toprakların çoğu, tek bir Kuzey Amerikan şirketinin ve ona bağlı emlak kuruluşunun mülkiyetindeydi ya da onlar tarafından kiralanmıştı. Kasabada bir süre kaldıktan sonra, kırsal bir bölgeye (*barrio*) taşındım. Bir yıldan uzunca bir süre, orada genç bir şekerkamışı işçisiyle birlikte küçük bir kulübede yaşadım.

O zamanlar, Bario Juaca'nın –aslında bütün Santa İsabel beldesinin– en dikkate değer yönü, şekermakışına adanmış olmasıydı. Barrio Juaca'da, bir zamanların büyük akarsularının aşındırıcı ve taşıyıcı etkileriyle oluşmuş geniş bir alüvyon ovası bulunur; yelpaze gibi açılan bu verimli ova, tepelerin eteklerinden Karayip kumsallarına doğru uzanarak Porto Riko'nun güney sahilini oluşturur. Kuzey yönünde denizden uzaklaşılarak dağlara doğru gidildikçe, arazi, yumuşak eğimli yamaçlar halinde yükselir; ama kıyı şeridi oldukça düzdür. Kuzey Amerikalıların, 1898 öncesi Porto Riko yaşantısını en derinlemesine etkiledikleri yer olduğunu öğrendiğim ve bu gün kuzeydoğu-güneybatı yönünde bir otoyol uzanan bu bölgede 1948 yılında yalnızca ziftle kaplanmış tek bir karayolu vardı. Kıyı boyunca doğu-batı yönünde uzanan bu yol, o zamanlar en gelişmiş şekerkamışı üreticisi olan geniş bir bölgedeki köyleri ve kasabaları –Arroyo, Guayama, Salinas ve Santa İsabel'i– birbirine bağlıyordu. Kasabanın dışındaki evler, çoğunlukla, yol boylarına yapılmış derme çatma kulübelerdi –bazen bu kulübeler bir araya toplanarak, bir iki yoksul dükkan ve

bardan başka pek bir şeyi bulunmayan küçük köyler oluşturuyordu. Toprakları çorak ve tuzlu olduğu için ekim-dikime elverişli olmayan, üzerinde birkaç kederli keçinin otladığı yerlere de ara sıra rastlanabiliyordu. Ama dağlar ile deniz arasındaki manzarayı yalnızca karayolu, yol boyunca uzanan köyler ve ara sıra karşılaşılan böyle kıraç alanlar kesintiye uğratıyordu; geriye kalan her şey şekerkamışından ibaretti. Şekerkamışı tarlaları karayolunun hemen kıyısından başlayıp yukarıdaki evlerin taraçalarına kadar uzanıyordu. Şekerkamışı tam olarak büyüdüğünde boyu 4-5 metreyi bulur. Şekerkamışları olgunluk dönemine girdiğinde bütün ova yalnızca özel patikalarla (*callejones*) ve sulama hendekleriyle (*zanjas de riego*) kesilen, sıcak, içine girilmesi olanaksız özel bir tür cangıla dönüşüyordu.

Barrio Juaca'da bulunduğum sürede, her zaman bir adadaymışız ve bir şekerkamışı denizinde yüzüyormuşuz duygusuna kapıldım. Oradaki işim gereği, düzenli olarak, özellikle de hasat (*zafra*) zamanı tarlalara gidiyordum. O zamanlar, işin büyük bölümü hâlâ yalnızca insan emeğiyle yapılıyordu, makine kullanılmıyordu. "Tohum"un kesilmesi, ekimi, dikimi, bakımı, gübrelenmesi, su kanallarının kazılması, sulama, kamışın kesilmesi ve yüklenmesi –öğütülmeden önce iki kez yüklenmesi ve indirilmesi gerekiyordu– hep el emeğiyle görülen işlerdi. Bazen, arkalarında dikilip duran işçi başının, (aralarında gezinen *mayordomonun*) büyük baskısı altında, yan yana dizilerek, yoğun sıcakta çalışmakta olan kesim işçilerinin yanında dururdum. Porto Riko'nun ve şekerin tarihini okuyan biri, hayvan böğürtüleri, *mayordomo*nun haykırışları, işçilerin palalarını sallarken çıkardıkları hırıltılar, ter-toz ve gürültü-patırtısıyla adanın erken bir dönemini zihninde kolayca canlandırıverir. Eksik olan burada, yalnızca kamçının sesidir.

Elbette ki, şeker Porto Rikoluların kendileri için üretilmiyordu. Onlar, ürünün yalnızca küçük bir kısmını tüketiyorlardı.

Porto Riko, dört yüz yıldan beri şekerkamışını (ve şu ya da bu biçimde şekeri) esas olarak başka yerlerde, Sevil'de, Boston'da ya da başka bir yerdeki tüketiciler için üretmekteydi. Başka yerlerde hazır tüketiciler bulunuyor olmasaydı, ilk olarak Yeni Gine'de evcilleştirilen, ilkin Hindistan'da işlenen ve Yenidünya'ya ilk olarak Kolomb tarafından getirilen bu tuhaf bitkiye böylesine büyük boyutlarda toprak, emek ve sermaye asla kanalize edilmezdi.

Ama yanımda yöremde de şeker tüketilmekte olduğunu gördüm. İnsanlar kamışı çiğniyorlardı; hangi çeşitlerin çiğnemeye en uygun olduğu konusunda birer uzman olmakla kalmayıp, bunların nasıl çiğneneceği konusunda da uzmanlaşmışlardı –sanıldığı kadar kolay bir şey değildi bu. İyi çiğnenebilmesi için, kamışın kabuğunun soyulması ve özünün küçük parçalara bölünmesi gerekir. Kamışın özünden yapışkan, tatlı, açık külrengi bir sıvı sızar. (Kamış, makineyle ve büyük miktarlarda öğütüldüğü zaman, sıvı içine sayısız minik kamış kırıntısı karıştığı için, sıvının rengi yeşile döner.) Şirket, insanların şekerkamışı alıp yemelerini önlemek için aşırıya kaçtığı söylenebilecek önlemler alıyordu –ne de olsa, kamış öyle boldu ki! Ama yine de insanlar biraz kamışa el koyup, keser kesmez, yani en lezzetli olduğu anda çiğnemenin yolunu her zaman buldular. Bu, çocukların günlük besininin neredeyse tamamını sağlıyordu; genellikle bir kağıdan ya da kamyondan düşmüş bir kamışı kemirmek onlar için büyük bir ziyafetti. Ayrıca çoğu kimse, Porto Rikoluların gündelik içeceği olan kahve için de rafine edilmiş beyaz ya da kahverengi şeker granülleri de yürütüyordu. (Şekersiz içilen kahveye *café puya*, yani "üvendire kahvesi" deniliyordu.)

Hem şekerkamışının özsuyu hem de granül şeker tatlı olmasına karşın, bunların arasında başkaca bir ilişki yokmuş gibi görünüyordu. Şekerkamışı liflerinden emilen yeşil-gri şekerka-

mışı özsuyu (*guarapo*) ile, kahveyi tatlandırmak, guava, papaya ya da acı portakal reçeli yapmak, o zamanlar Porto Riko işçi sınıfının mutfaklarında bulundurmayı adet edindiği susamlı ve demirhindili içecekleri hazırlamakta kullanılan granül şeker arasındaki tek ortak yön, tatlı olmalarıydı. Binlerce dönüm arazi üzerinde yetiştirilen o kocaman, lifli kamışların, şeker dediğimiz o hoş, ince, bembeyaz toz halindeki besin ve çeşni maddesine, nasıl dönüştüğüne hiç kimse kafa yormuyordu. Elbette insan burada da (en azından, son ve en kârlı aşama olan kahverengi şekerin beyaz şekere dönüştürüldüğü, çoğunlukla adalardan uzaktaki rafinerilerde gerçekleştirilen sürece kadar) neler yapıldığını kendi gözleriyle görebilirdi. Güney sahilindeki büyük fabrikaların (*centrales*) herhangi birinde, Guánica ya da Cortado'da, Aguirre ya da Mecedita'da, modern ezme teknikleriyle sıvı bir ortamda ezilen bitki liflerinden sukarozun serbest kalışını, durulama ve yoğuşturma aşamasını, ham şekerin buharlaşmasını ve soğuyunca daha da kristalleşmesini sağlayan ısıtma aşamasını ve kahverengi şekerin daha iyi arıtılmak ve santrifüj yöntemiyle beyaz şeker elde edilmek üzere kuzeye taşınışını gözleme olanağı vardı. Ama birilerinin şeker yapımı hakkında konuştuğuna ya da bu kadar şekeri kimin tükettiği konusundaki merakını yüksek sesle dile getirdiğine tanık olduğumu hiç anımsamıyorum. Yöre halkının tam olarak bilincinde olduğu şey, şeker *pazarı*ydı. Halkın yarısından çoğu okuma-yazma bilmediği halde, anlaşılabilir bir ilgiyle dünyadaki şeker fiyatlarını çok yakından izliyorlardı. 1919-20 yıllarındaki ünlü Milyonların Dansı olayını –yetersiz arzı temel alan kapitalist dünya pazarında, aşırı arz ve spekülasyonun klasik bir göstergesi olarak, dünya şeker fiyatlarının baş döndürücü bir hızla tırmandığı, sonra da neredeyse sıfıra indiği olayı– anımsayacak kadar yaşlı olanlar, yazgılarının ne ölçüde bu güçlü hatta gizemli yabancıların elinde olduğunu özellikle iyi

biliyorlardı.

İki yıl sonra Porto Riko'ya geri döndüğümde, plantasyon ürünlerinin tarihi de içinde olmak üzere, Karayiplerin tarihi hakkında oldukça fazla kaynak okumuştum. Şekerkamışının yanında başka ürünler –kahve, kakao (çikolata), çivit, tütün vb. gibi ürünler– de elde ediliyor olmasına karşın, önem bakımından şekerkamışının bunların hepsini gölgede bıraktığını ve hepsinden daha kalıcı olduğunu öğrendim. Gerçekten de beş yüzyıl boyunca, dünya şeker üretimi hiçbir zaman on yıldan daha uzun bir sürece düşüş göstermemiştir. Belki de en büyük düşüş, 1791-1803 yılları arasındaki Haiti Devrimi sırasında, dünyadaki en büyük üretici sömürgenin ortadan kalkmasıyla meydana geldi. Bu beklenmedik ve ciddi dengesizlik bile çok geçmeden giderildi. Ama bütün bunlar, altın ve ruhlar hakkındaki sözlerden –Avrupa'nın Yenidünya'ya yayılış destanını anlatan tarihçilerin (özellikle de İspanyol zaferini anlatan tarihçilerin) bildik nakaratlarından– ne kadar da uzak görünüyordu! Köleleştirilmiş Afrikalılara ve şekerkamışı ile diğer plantasyon ürünlerini Karayipler'e getiren sözleşmeli Avrupalılara verilen (geleneksel İspanyol emperyal politikası söylemi gereğince Hristiyanlıktan hayli uzaklaşmış ve kızılderilileri yücelten) dinsel eğitim bile kimsenin ilgisini çekmiyordu.

Şekere olan talebin bunca yüzyıldan beri niçin böylesine hızlı ve böylesine sürekli arttığını, hatta tatlının niçin arzu edilen bir lezzet olabildiğini ciddi olarak düşünmemiştim. Sanırım, böyle soruların yanıtının besbelli olduğunu düşünmüştüm –tatlıyı kim sevmez ki? Şimdi bana öyle geliyor ki, meraksız olduğum için böyle sorular sormamıştım; talebi olduğu gibi kabul ediyordum. Bu salt soyut bir "talep" de değildir; dünya pazarındaki önemli ürünlerin birkaç yüzyıllık dönemde çizdikleri üretim eğrileri içinde en dikkate değer yükselme eğilimini dünya şeker üretimi göstermektedir ve yük-

selişini bugün de sürdürmektedir. Ancak Karayiplerin tarihini daha iyi öğrenmeye, sömürgelerdeki plantasyon sahipleri ile metropollerdeki bankerler, girişimciler ve değişik tüketici grupları arasındaki belirli ilişkiler hakkında daha çok bilgi edinmeye yönelmemden sonradır ki, "talep"in gerçekte ne olduğu, ne dereceye kadar "doğal" sayılabileceği, "tat" ve "yeğleme", hatta "iyi" sözcükleriyle neyin anlatılmak istendiği konularında kafa yormaya başladım.

Porto Riko'daki alan çalışmamı bitirdikten kısa süre sonra, bir yaz mevsimini araştırma amacıyla Jamaika'da geçirme şansı elde ettim. Burada, küçük bir yayla köyünde kaldım. Köleliğin kaldırılması arefesinde, Babtist Misyoner Cemiyeti tarafından özgürlüğüne kavuşan kilise mensuplarına yuva olarak kurulan bu köyde –hemen hemen 125 yıl sonra– yaşayanlar hâlâ bu özgür kölelerin soyundan gelen kimselerdi. Gerçi yaylalarda, tarım daha çok küçük arazilerde yapılıyor, plantasyon ürünleri ekilmiyordu ama, köyün yüksek tepelerinden aşağıya bakınca, yemyeşil kuzey sahilini ve parlak yeşil bir dama tahtasını andıran şekerkamışı plantasyonlarını görebiliyorduk. Porto Riko'nun güney kıyısındaki plantasyonlarda olduğu gibi, buradakilerde de çok büyük miktarlarda şekerkamışı elde edilerek granül beyaz şeker üretiminde kullanılıyordu. Burada da son arıtma işlemi, sömürgede değil, başka bir yerde –metropolde– yapılıyordu.

Yakındaki bir kasabanın canlı pazaryerinde küçük çaplı alışveriş etkinliklerini gözlemlemeye başladığım da ise, geçmişi daha önceki yüzyıllara, yani Porto Riko'nun güney kıyısı boyunca kurulup, istiladan sonra dev Kuzey Amerika şirketlerince yutulan haciendalarda (İspanyolca konuşulan ülkelerde geniş çiftlik arazisi ve çiflik evi. –e.n.) şeker üretimi yapılan dönemlere uzanan, kaba dokulu, daha az rafine bir şeker türünü ilk kez gördüm. Eski öğütme ve kaynatma yöntemleri

kullanılarak geleneksel usulde üretilmiş, "koni" ya da "kelle" biçimindeki bu sert kahverengi şeker, pazar kurulan günlerde, bir iki katır arabasıyla Jamaika'daki St. Ann Parish kasabasında bulunan Brown's Town Market'e, geliyordu. Önemli miktarda melas (ve bazı katışkılar) içeren bu şeker, seramik kalıplarda ya da konilerde sertleştiriliyordu; daha sıvı olan melas bu kalıplardan süzülüp akıyor, geriye koyu kahverengi, kristalli şeker kalıyordu. Bu şekeri, yalnızca, yoksul ve genellikle kırsal kesimde yaşayan Jamaikalılar tüketiyorlardı. Gelişim düzeyi geri olan toplumlardaki en yoksul kişilerin birçok bakımdan en "geleneksel" insanlar oldukları genel geçer bir durumdur. Yoksulların hem alışkın oldukları hem de başka seçenekleri bulunmadığı için yedikleri ürünler, belki de bunları hiç yemeyecek olan zenginler tarafından övgüyle anlatılır.

Bu tür şekere birkaç yıl sonra bir kez de Haiti'de rastladım. Yine, bu şeker de küçük işletmelerde üretiliyor, eski makinelerle öğütülüp işleniyor ve yoksullarca tüketiliyordu. Neredeyse herkesin yoksul olduğu Haiti'de hemen hemen herkes bu tür şeker yiyordu. Haiti'de kalıpların şekli farklıydı; küçük kütükleri andıran, muz yaprağına sarılmış kalıplara Kreol dilinde *rapadou* (İspanyolca'da *raspadura*) deniliyordu. İlk kez iki bin yıl kadar önce muhtemelen Hindistan'da üretilmiş olan bu şekerin dünyanın başka pek çok bölgesinde de var olduğunu artık biliyorum.

Konu komşuya satmak için azıcık bir miktar şekeri antik ahşap makinelerde ve büyük demir kazanlarda üreten ailelerle dışarıya ihraç etmek üzere modern fabrikalarda binlerce ton şeker kamışı işlemek (ve sonunda da şeker üretmek) için çok sayıda insanın ve makinenin kullanıldığı işletmeler arasında büyük farklar vardır. Bu tür karşıtlıklar, Karayip tarihinin bütünleyici bir yönüdür. Bu karşıtlıklar yalnızca adalar arasında ya da tarihsel dönemler arasında olmakla kalmayıp, aynı

dönemde tek bir toplumun içinde de oluşabilir (Jamaika ya da Haiti örneğinde olduğu gibi). Az miktarda kahverengi şeker üretimi, ekonomik önemi gitgide azalsa da, daha önceki bir teknik ve toplumsal dönemin kalıntısı olarak, hiç kuşku yok ki sonsuza kadar sürüp gidecektir; çünkü bunun, büyük olasılıkla hem üreticiler hem de tüketiciler için kültürel ve duygusal bir anlamı vardır.[1] Karayiplerdeki şeker endüstrisi zamanla değişime uğramıştır ve geçmişten bugüne uzanan evrim süreciyle, modern dünya toplumlarının tarihindeki ilginç aşamaları temsil etmektedir.

Porto Riko'daki ilk alan çalışmamı, şekerkamışı işçilerinin yaşadığı bir köyde yaptığımı söylemiştim. Bunun, Amerika Birleşik Devletleri dışındaki ilk deneyimim olduğunu söyleyebilirim. Kırsal kesimde büyüyüp yetişmiş olmama karşın, hemen hemen herkesin yaşamını topraktan kazandığı bir toplulukla ilk uzun süreli karşılaşmam buydu. Bu insanlar çiftçi değillerdi; tarımsal malların üretimi onlar için bir işti. Bunlar köylü de değillerdi; sahip oldukları ya da sahibiymiş gibi kullanabilecekleri toprakları ekip biçen insanlar değillerdi. Bunlar, ne toprağa ne de ürün mülkiyetine sahip olan, geçinmek için emeğini satmaktan başka yolu bulunmayan tarım emekçileriydi. Tıpkı fabrika işçileri gibi yaşayan, tarlalardaki fabrikalarda çalışan, gereksinim duydukları ve kullandıkları hemen her şeyi dükkanlardan satın alan ücretlilerdi. Bu maddelerin hemen hemen tümü, yani kumaş ve giysiler, ayakkabı, defter, pirinç, zeytinyağı, inşaat malzemeleri, ilaçlar vb. başka yerlerden geliyordu. Neredeyse istisnasız olarak, tükettikleri her şey başkalarınca üretilmişti.

Maddenin işlenerek insan kullanımına sunulmasını sağlayan ve doğal durumlarını bilenlerin bile tanıyamayacağı bir biçime bürünmelerine yol açan kimyasal ve mekanik dönüşümler, neredeyse insan olarak ortaya çıkışımızdan beri

doğayla olan ilişkilerimize damgasını vurmuştur. Nitekim, insanlığımızı işte bu dönüşümlerin belirlediğini söyleyenler bile çıkabilir. Ama böylesi dönüşümlerin gerçekleşmesine ortam hazırlayan işbölümü, teknik süreçlerin gizemini daha da artırabilir. Bir ürünün üretimi ve kullanımı zaman ve yer olarak ayrılık gösterdiğinde, ürünü yapanlar ve kullananlar arasındaki tanışıklık, yapım ve kullanım süreçleri arasındaki ilişki kadar az olduğunda, bu giz perdesi koyulaşır. Bunu kısa bir öykü daha iyi açıklayabilir.

Sevgili dostum ve bu alandaki hocam, müteveffa Charles Rosario, temel eğitimini Amerika Birleşik Devletleri'nde görmüştü. Diğer öğrenciler onun Porto Rikolu olduğunu öğrenince, hemen, babasının bir *hacendado* –yani uçsuz bucaksız tropikal arazileri olan zengin bir kişi– olduğunu düşünmüşlerdi (gerçekte, babası Porto Riko Üniversitesi'nde görevli bir toplumbilimciydi). Charlie'den, yaz tatili sonunda adadan dönerken plantasyon yaşamına özgü bir armağan getirmesini istemişlerdi; en çok istedikleri armağan da bir şekerkamışı palasıydı. Bana anlattığına göre, yeni arkadaşlarını hoşnut etmeyi çok isteyen Charlie, adadaki dükkanlarda bulunan sayısız palayı incelemişti. Ama hepsinin de Connecticut'ta –aslında, onun ve arkadaşlarının gittikleri New England'daki okuldan arabayla yalnızca birkaç saat uzakta kurulu bir fabrikada– üretilmiş olduğunu görünce morali bozulmuştu.

Karayip bölgesinin ve ürünlerinin tarihine olan ilgim giderek arttıkça, buranın en ayırt edici ve belirgin ekonomik oluşumu olan plantasyonlar hakkında bilgi edinmeye başladım. Bu tür plantasyonlar Yenidünya'da ilk olarak 16. yüzyılın başlarında kurulmuş ve buralarda genellikle köleleştirilmiş Afrikalılar çalıştırılmıştı. Otuz yıl önce Porto Riko'ya ilk kez gittiğimde, çok değişmiş olmakla birlikte plantasyonlar hâlâ yerli yerindeydi; o Afrikalı kölelerin soyundan gelenler,

Portekizli, Javalı, Çinli, Hindistanlı sözleşmeli işçilerin torunları ve, atalarının şekerkamışı yetiştirmek, kesmek, öğütmek üzere bu bölgeye getirilmiş olduklarını daha sonra öğrendiğim ve başka yerlerde de gördüğüm daha pek çok insan da hâlâ oradaydılar.

Bu bilgileri, Avrupa hakkındaki sınırlı bilgilerimle birleştirmeye başladım. Niçin Avrupa? Çünkü bu ada plantasyonları Avrupa'nın buluşuydu, Avrupa'nın denizaşırı deneyleriydi, birçoğu da başarılıydı (elbette, Avrupa açısından bakılınca). Avrupa toplumlarının tarihi de, belirli yönlerden, plantasyonun tarihiyle paralellik gösteriyordu. İnsan etrafına şöyle bir baktığında şekerkamışı plantasyonlarını ve kahve, kakao, tütün haciendalarını görebilir; üstelik, bunları varetmenin, bu alanlara yatırım yapmanın ve çalıştırmak üzere çok sayıda insanı zincire vurup buralara taşımanın ne kadar kazançlı olacağını akıl eden Avrupalıları da zihninde canlandırabilirdi. Getirilen bu insanlar, köle olmasalar bile, satacak başka bir şeyleri olmadığı için emeklerini satan; belki asal tüketicisi olmadıkları ürünleri üreten; belki de üretmedikleri şeyleri tüketen ve bu süreç içinde, başka yerlerdeki başka kişilere kazanç sağlayan insanlar olacaklardı.

Bana öyle geliyordu ki, tarladaki şekerkamışı ile fincanımdaki beyaz şekeri aynı anda görmenin bende uyandırdığı gizemli etki, ergitilmiş metal ya da daha iyisi ham demir cevherini, ustalıkla işlenmiş bir çift kelepçe ya da prangayla bir arada görüdüğümde de belirmeliydi. Bu giz, etkileyici olmakla birlikte, yalnızca teknik dönüşümün gizi değil, birbirini tanımayan ama mekan ve zamanda aralarında bağlantı bulunan –üstelik, yalnızca politik ve ekonomik olarak değil, yaptıkları üretimin devam ettirdiği özel bir ilişki zinciriyle birbirine bağlanmış olan– insanların da giziydi.

Porto Riko'da üretimine tanık olduğum tropikal maddeler,

alışılmamış türden yiyeceklerdi. Bunların çoğu uyarıcıdır; bazıları keyif vericidir; tütün açlığı bastırıcı etki gösterir; şeker ise çok kolay sindirilerek kalori sağlar, ama başka bir yararı pek yoktur. Bütün bu maddeler arasında şeker her zaman en önemlisi olagelmiştir. Şeker, en azından Avrupa'nın yeni dünyalar bulmak için giriştiği arayışlar kadar eskiye dayanan tarihsel bir sürecin özetidir. Şekerin daha geniş bir dünyayla ilgili olarak açığa çıkardığı şeyleri ve sonuç olarak da insanlar, toplumlar, maddeler arasındaki değişen ilişkilerin uzun tarihini açıklamayı umuyorum.

Şekere ilişkin incelemeler, tarihte, hatta Avrupa tarihinde bile çok gerilere kadar gider.[2] Ama bu konuyla ilgili pek çok şey henüz belirsizlik içindedir, hatta bilmece gibidir. Şekerin, bir zamanlar pek az bilinen bu maddenin, Avrupalılar arasında nasıl ve niçin böylesine artan bir önem kazandığı da henüz tam olarak net değildir. İnsanların tatlılara olan yaygın, hatta belki de evrensel düşkünlüğünü tatmin edecek o tek kaynak, –şekerkamışından çıkarılan sakaroz– Avrupa iktidarının, askeri gücünün ve ekonomik atılımının dünyayı dönüştürmekte olduğu sırada Avrupalının tat beğenisi içinde iyice yerini aldı. O kaynak, 15. yüzyıldan başlayarak, Avrupa ile birçok sömürge bölgesini birbirine bağladı; geçen yüzyıllar içinde politikalar değişse bile bu kaynağın önemi giderek arttı. Buna karşılık, metropollerde üretilenler de sömürgelerde tüketiliyordu. Tatlı maddelere duyulan arzu durmaksızın yaygınlaştı ve arttı. Bu arzuyu doyurmak için birçok değişik ürün kullanıldı; bu nedenle de şekerkamışının önemi döneme göre değişiklik gösterdi.

Şekerin belirli bir arzuyu doyurduğu (bunu yaparken, bir yandan da o arzuyu yeni baştan uyandırdığı) görülüyor; gene de talep mekanizmasını tam olarak neyin işlerliğe soktuğunu, yani talebin hangi koşullar altında nasıl ve niçin arttığını kavramak gerekir. Herkesin tatlı şeylere sınırsız bir arzu duyduğu

varsayılarak işin içinden çıkılamaz; bu arzunun ancak rahatlık, zenginlik ya da güçlülük arzusu kadar olduğu varsayılabilir. Bu soruları özgül bir tarihsel bağlam içinde irdelemek için, Büyük Britanya'da şeker tüketiminin tarihine bakacağım; bunun için özellikle, şekerin oldukça yaygınlaşmaya başladığı 1650 yılı ile, her ailenin mutfağında sağlam bir biçimde yerini aldığı 1900 yılı arasındaki dönemi ele alacağım. Ama bunu yapmak için, şekerin çaya, reçele, bisküviye, pastaya ve tatlılara katılarak İngiliz sofralarına gelmeden önce geçirdiği üretim aşamalarını biraz incelemek gerekiyor. Britanya'da yaşayan nüfusun geniş kesimlerinin şekerle nasıl –hangi oranlarda, hangi yollarla ya da tam olarak hangi koşullar altında– tanıştıklarını kesin olarak bilmediğimiz için, biraz yorumda bulunmak kaçınılmaz oluyor. Ama yine de, şekeri (ve ülkeye yeni getirilen başka besinleri) tanımayan bazı insanların ve grupların nasıl gitgide o besinin kullanıcıları –hatta, oldukça kısa sürede gündelik kullanıcıları– olup çıktıklarını gösterme olanağı vardır. Gerçekten de, birçok tüketicinin alım gücü elverse daha çok şeker yiyeceğini, sürekli olarak şeker tüketmekte olanların ise şeker kullanımını azaltmak ya da bırakmak durumunda kaldıklarında bunu istemeye istemeye yaptıklarını gösteren pek çok kanıt bulunmaktadır. Antropoloji, insanların, eski alışkanlıklarını baskı altında bile nasıl inatla sürdürdüklerini, farklı biçimde hareket etmelerini gerektiren başka davranışları ise nasıl kolayca reddettiklerini incelediği için, bu veriler, tarihçi ve antropoloji açısında tarihsel koşullara farklı farklı ışık tutar. Tarihçilerin bu veriler hakkında sorabilecekleri birçok soruya yanıt veremesem bile, antropologların da birtakım başka sorular sorduklarını (ve bunları yanıtlamaya çalıştıklarını) ileri süreceğim.

Kültürel ya da toplumsal antropoloji, Batılı olmayan insanları; sayısal olarak küçük toplumlar oluşturan insanları; büyük

dinlerden birine mensup olmayan insanları; teknik dağarcıkları kısıtlı olan insanları –kısacası, "ilkel" olarak nitelendirilen toplumları– inceleyen bir bilim dalı olarak ün kazanmıştır. Bu gün biz antropologların çoğumuzun bu tür çalışmalar yapmamış olması gerçeği genel bir inancı zayıflatmamıştır. Antropolojinin bir bilim dalı olarak gücünü, üyeleri bizden oldukça farklı davranan toplumlar hakkında bilgi sahibi olmasından aldığı; bir yandan insan geleneklerinin harika çeşitliliğini belgemeye, diğer yandan da insan soyunun sarsılmaz, temel tekliğini göstermeye olanak verecek kadar benzerlikler taşıyan toplumları bilmesinden kaynaklandığı yolundaki genel anlayıştır bu. Bu anlayışın önerilmeye değer yanları vardır. En azından, bu benim kendi görüşüm. Ama ne yazık ki, geçmişte antropologları, "ilkel" nitelendirmesine şu ya da bu bakımdan uymuyormuş gibi görünen her toplumu bile bile atlamaya –hatta, ara sıra, incelenmekte olan toplumun, pek de antropologların istedikleri kadar ilkel (ya da yalıtılmış) olmadığını açıkça ortaya koyan bilgileri göz ardı etmeye– yöneltmiştir. Bu ikinci tutum, böylesi verilerin, kuramsal olarak dikkate alınamadığı ya da alınmak istenmediği için düpedüz örtbas edilmesi değildir. İnsanın kendinden öncekileri eleştirmesi kolaydır. Ama yerlilerin bakış açısının öğrenilmesi hakkında Malinowski'nin, o alanda inceleme yapan diğer Avrupalıların görüşlerinden kaçınılması gerektiği yolunda dile getirdiği bilinçli öğretileri,[3] kendisi orada alan çalışmalarına başlamadan yıllarca önce aynı yerlilerin misyoner okullarında kriket oynamayı öğrenmiş olmaları gibi oldukça rastlantısal gözleminin karşısına koymaktan insan kendisini nasıl alıkoyabilir? Malinowski'nin, başka Avrupalıların ya da Avrupa etkisinin varlığını hiçbir zaman *inkâr etmediği* doğrudur –gerçekten, önceleri Avrupa'nın varlığını aşırı bilgiç bir tutumla görmezden geldiği için sonradan özeleştirisini yapmış ve

bunun kendisinin en ciddi hatası olduğunu ifade etmiştir. Ama çalışmalarının çoğunda, Batı'nın o aldatıcı görüntüsünü önemsememiş, hatta göz ardı etmiştir; böylece geriye, kahraman olarak antropoloğun kayıtsızlıkla gözlemlediği, hiç bozulmamış olduğu öne sürülen ilkellik kalmıştır. Bu tuhaf karşıtlık –yani bir yanda bozulmamış yerliler, öte yanda ise ilahi söyleyen misyon çocukları– münferit bir olgu değildir. Birbiri ardına gelen antropoloji monografları, yaşanan günün ve bugüne nasıl gelindiğinin belirtilerini garip bir elçabukluğuyla gözlerden gizleyivermektedir. Bu buharlaştırma işlemi, bu işlemi yapma gereksinimi duyanların, yani antropologların ne araştırdıkları hakkında çok daha ölçülü biçimde düşünmek zorunda olmayanlarımızın omuzlarına yük bindirmektedir.

Antropolojinin en seçkin çağdaş uygulayıcılarının birçoğu, dikkatini, modern ya da Batılı denilen toplumlara çevirmiştir; ama onlar da geriye kalanlarımız da, meslektaşlarımdan birisinin çok yerinde bir benzetmeyle "kirlenmemiş McCoy" dediği yanılsamayı sürdürmek istiyormuş gibi görünmektedirler. İlkel olmayan toplumları incelemiş olanlarımız bile, mesleğin gücünün, değişimi incelemekten ya da "modern" olmaktan çok, ilkeller konusundaki uzmanlığımızdan kaynaklandığı fikrini sürdürmeye çok hevesli görünüyorlar. Bunun sonucu olarak, modern yaşamı inceleyen bir antropoloji yönündeki hareket duraksamıştır; modern toplumlardaki marjinal ya da olağandışı öğeler, yani etnik öbekler, alışılmamış meslek grupları, suç işleyen unsurlar, "yeraltı dünyası" vb. üzerinde yoğunlaşarak kendini kanıtlamaya çalışmıştır. Bunun elbette olumlu bir yanı da vardır. Ne var ki, böylesi grupların ilkeller konusundaki antropolojik anlayışa çok yaklaştığı görüşü, rahatsız edici bir çıkarsamadır.

Buradaki durumda, ana inceleme konusunun yavan bir nitelik taşıması kaçınılmazdır; modern sofraları süsleyen bir

yiyeceğe ilişkin tarihsel irdelemeden daha az "antropolojik" bir şey olabilir mi? Yine de böyle yalın, gündelik maddelere ilişkin antropoloji, hem dünyanın dünden geleceğe nasıl bir değişim geçirdiğini hem de bazı bakımlardan neredeyse hiç değişmeden kalmayı nasıl başardığını açıklığa kavuşturmamıza katkıda bulunabilir.

Bugüne ilişkin bir antropoloji kurma çabasının belirli bir değer taşıdığını ve bunu yapabilmek için, öteden beri ilkellik denilen olguyla ilişkilendirilen özelliklerden yoksun olan toplumları incelememiz gerektiğini varsayalım. Yine de antropologların yücelttikleri kurumları –kandaşlık, aile, evlilik, *rites de passage* kurumlarını– dikkate almamız ve insanları gruplandırmak için yapılan temel bölümlemelerin bilmecesini çözmemiz gerekir. Daha çok insan hakkında daha az şeyi ortaya çıkarmak yerine, daha az insan hakkında daha çok şeyi ortaya çıkarmak için çaba göstermeye yine devam ederiz. Bence, alan çalışmasına güvenmeyi ve bilgilendiricilerin söylediklerine değer vermeyi sürdürdüğümüz gibi, özlediklerine ve yaptıklarına değer vermeyi de sürdürürüz. Elbette, bunun farklı bir antropoloji olması gerekirdi. Arkeolog Robert Adams'ın dediği gibi, antropologlar, denek olarak kendilerinden daha yoksul ya da daha az nüfuzlu yurttaşları kullanmaya devam ederlerse, elde ettikleri bulguların siyasal dokundurmalarından korunmak için bilimsel "yansızlığa" sığınma olanağını artık bulamayacaklardır.[4] Üstelik, bu yeni antropolojinin tam olarak varlığı henüz söz konusu değildir. Esas olarak tarihsel bir nitelik taşıyan bu kitap, kendi doğrultusunda bir adım atmayı amaçlamaktadır. Batılı bir toplumda yeni yiyeceklerin kullanımını inceleyen toplumsal tarihin, modern yaşama ilişkin antropolojiye katkıda bulunacağını savunuyorum. Otuz yıldan beri şeker konusunda yaptığım çalışmaların, açık seçik bir saflaşmayla sonuçlandığını, bir bilmecenin çözülmesi-

ni, bir çelişkinin ortadan kaldırılmasını ya da bir keşfin yapılmasını sağladığını açıklayabilseydim, elbette bu çok doyurucu bir şey olurdu. Ama hâlâ belirsizlik içindeyim. Bu kitabın, deyim yerindeyse, kendi kendini yazdığı söylenebilir. Ben, henüz bilmediğim bir şeyleri açığa çıkarabilir umuduyla bu süreci seyrettim.

Kitap yalın bir biçimde düzenlendi. Bölüm 1'de, modern yaşam antropolojisinin bir parçası olarak, yiyecek ve yeme antropolojisi konusunu açmaya çalıştım. Bu, beni, tatlı maddelerin karşıtı olarak tatlılığı irdelemeye götürdü. Tatlılık bir lezzettir – Hobbes'un "Nitelik" dediği bir şeydir; (en başta şekerkamışı ve şekerpancarından elde edilen) sakarozun da aralarında bulunduğu şekerler ise tatlılık duyumunu uyandıran maddelerdir. Göründüğü kadarıyla, her normal insan tatlılığı duyumsayabildiği ve tanıdığımız bütün toplumlar tatlılığı bildiğine göre, tatlılıkla ilgili şeylerin insan olmamız hasebiyle karakterimizle ilişkilendirilmesi gerekir. Bununla birlikte, tatlı şeylerden hoşlanmanın derecesi çok büyük değişiklikler gösterir. Bu nedenle, bazı insanlar tatlı şeyleri çok yedikleri halde, bazılarının niçin hemen hemen hiç yemedikleri sorusunun yanıtı, bunun insan türünün tümünü kapsayan bir özellik olduğu fikrine dayandırılamaz. Öyleyse, insanların bir kısmı düzenli, güvenilir ve çok miktarda bir tatlılık kaynağına sıkı sıkıya alışkın bir duruma nasıl gelirler?

1650'li yıllara kadar İngiliz halkının başlıca tatlılık kaynağı meyve ve bal olduğu halde, İngilizlerin beslenme düzeninde bu besinlerin öne çıktığı sanılmamaktadır. Şekerkamışı özsuyundan yapılan şeker az miktarda da olsa MS. 1100 yıllarında İngiltere'e ulaşmıştı. Sonraki beş yüzyıl boyunca gelen şeker miktarı, hiç kuşkusuz, yavaş ve düzenli olarak artmıştır. Batı'nın şeker tüketiminin artmaya başladığı dönemdeki şeker üretimini Bölüm 2'de ele aldım. 1650'den başlayarak, şeker,

İngiltere'nin de aralarında bulunduğu birçok ülkede lüks ve kıt bulunan bir besin olmaktan çıkıp, sıradan bir ihtiyaç maddesi haline geldi. 1650'den sonra gerçekleşen bu tüketim artışı, birkaç önemli istisna dışında, Batı'nın "gelişim"ine eşlik etti. Bence şeker, bir zamanlar lüks kabul edilirken bu biçimde dönüşüm geçiren ikinci (ya da belki, tütün sayılmazsa birinci) tüketim maddesidir ve başlangıçta Hollanda ile İngiltere'de odaklanan dünya kapitalizminin üretim atılımını ve yeni yeni beliren amacını özetlemektedir. Bu nedenle, Birleşik Krallık'a şeker, melas ve rom sağlayan sömürgeler üzerinde; buralardaki plantasyon üretimi sistemi ve bu tür ürünlerin kullanıma sunulması için emeğin uygulanış biçimleri üzerinde de yoğunlaşıyorum. Dünya kapitalizminin gelişmesinde sömürgelerden sağlanan şeker gibi bir ürünün taşıdığı özel önemi gözler önüne sereceğimi umuyorum.

Onu izleyen Bölüm 3'te şeker tüketimini tartışıyorum. Amacım, ilk olarak, üretim ile tüketimin birbirine çok yakından bağlı olduğunu, öyle ki bu iki olgunun birbirini kısmen belirlediğinin söylenebileceğini; ikinci olarak da tüketimi insanların, yaptıkları ve düşündükleri açısından açıklamak gerektiğini göstermektir. Şeker, toplumsal davranışların içine işlemiştir ve yeni yeni alanlarda kullanılıp yeni yeni anlamlar kazandıkça, merak uyandıran lüks bir madde olmaktan çıkıp bayağı bir ihtiyaç maddesine dönüşmüştür. Hatta, üretim ve tüketimin bu ilişkisi ile kullanım ve anlamın ilişkisi arasında paralellik kurulabilir. Doğal ve kaçınılmaz olarak maddelerin içinde birtakım anlamların yattığını düşünmüyorum. Daha çok, anlamların kullanımdan doğduğuna inanıyorum, çünkü insanlar maddeleri toplumsal ilişkilerde kullanırlar.

Nelere anlam yüklenebileceğini çoğu kez dış etkenler belirler. Kullanıcıların kendileri, kullanılabilecek şeyleri onlara anlam yükleyebilecek kadar büyük ölçüde belirlemiyorlarsa,

bunun anlamla ilgili sonucu nedir? Anlam yükleme ayrıcalığı hangi noktada tüketicilerden satıcılara geçer? Ya da acaba, anlam yükleme gücü, daima, kullanılabilecek şeyleri belirleme gücüne mi eşlik etmektedir? Modern toplumun işleyişine ilişkin anlayışımız, özgürlüğe ve bireyciliğe ilişkin anlayışımız açısından böyle sorular –bunlara verilen cevaplar– ne anlam taşımaktadır?

Bölüm 4'te, olan bitenlerin niçin böyle olduğu hakkında bir şeyler söylemeye çalıştım ve koşulları, konjonktürü, nedenleri bir ölçüde ele almaya çaba gösterdim. Son olarak, Bölüm 5'te, şekerin gidebileceği yön ve modern toplumda şekerin incelenmesi konusunda birkaç öneride bulundum. Antropolojinin, kendi geleceğiyle ilgili bazı belirsizlikler göstermekte olduğunu ileri sürdüm. Sözgelimi, modern yaşam antropolojisi ve yiyecek-yemek antropolojisi, alan çalışmasını savsaklayamaz ya da alan çalışması yapmadan edemez. Hangi alan çalışmasının sonunda hem kuram hem de uygulama açısından yararlı sonuçlar doğurabileceğine ilişkin önemli sorunları saptadığımı umuyorum.

Tarihsel doğrultudaki eğilimim okurun gözünden kaçmayacaktır. Antropolojinin ille de tarih niteliğine bürünmesi gerektiği yargısını eleştirmeksizin kabul ediyor olmamakla birlikte, antropolojinin açıklama gücünün tarih olmaksızın ciddi biçimde yara alacağı kanısındayım. Toplumsal olgular, nitelikleri gereği tarihseldir; yani belirli bir "an"da olaylar arasında var olan ilişkiler, geçmişteki ve gelecekteki bağlamlarından kesinlikle soyutlanamaz. İçsel insan doğasına, insanın doğuştan getirdiği bir yeti olan dünyaya karakteristik yapılar kazandırma yetisine ilişkin savların yanlış olması gerekmez; ama bu savlar tarihin yerini aldığı ya da önünü kestiği zaman yetersiz kalır ve yanıltıcı olur. Toplumsal yapıları yaratanlar ve olaylara anlam kazandıranlar insanlardır. Ama bu yapılar ve anlamlar,

bu tür yaratıcılığı biçimlendiren, sınırlandıran ve açıklanmasına yardımcı olan tarihsel kökenlere sahiptir.

ŞEKER VE GÜÇ

1

Yiyecek, Toplumsallık ve Şeker

Yiyeceğin ve yemek yemenin, alışkanlık, ağız tadı ve duyarlılığın odağını oluşturduğuna ilişkin bilincimiz, türümüz tarihinde insanların bilinmedik bir yiyeceği yiyen başka insanlarla ilk kez karşılaştığı zamanlara kadar iniyor olmalıdır. Diller ve toplumsal olarak edinilen bütün diğer grup alışkanlıkları gibi, yiyecek sistemleri de insan soyunun alttürel çeşitliliğini çarpıcı bir biçimde gözler önüne sermektedir. Bu, neredeyse üzerinde durulmasını gerektirmeyecek kadar açıktır: İnsanlar, hemen hemen her şeyden yiyecek yaparlar; değişik gruplar değişik yiyecekleri değişik biçimlerde yerler; herkesin neyi yiyip neyi yemeyeceği ve yediklerini nasıl yiyeceği konusunda güçlü duyguları vardır. Elbette, yiyecek seçimi, bazı bakımlardan, bulunabilirlikle ilgilidir; ama insanlar, hiçbir zaman, çevrelerindeki yenilebilir ve bulunabilir her şeyi yemezler. Dahası, insanların yiyecek beğenileri, kendi öztanımlarının merkezine yakındır: kendi bilidiğinden çok farklı yiyecekleri yiyen ya da bildiği yiyecekleri farklı biçimlerde yiyen insanların adam akıllı farklı oldukları, hatta bazen insanlıktan biraz uzak oldukları düşünülür.

Beslenme gereksinimi, insanlar arasındaki bütün etkileşimlerin akışı içinde dile getirilir. Yiyecek seçimleri ve yeme

alışkanlıkları, insanlar arasındaki yaş, cinsiyet, konum, kültür, hatta meslek farklılıklarını açığa çıkarır. Bu farklılıklar, kaçınılması olanaksız bir gereksinime takıp takıştırılmış son derece önemli süslemelerdir. Yiyecek ve besin alımı konusunda en iyi antropoloji araştırmacılarından birisi olan Audrey Richards şöyle yazmıştır: "Biyolojik bir süreç olarak beslenme, cinsellikten daha temel bir olgudur. Bireysel organizmanın yaşamında daha öncelikli ve yinelenen bir gereksinim olmakla birlikte, daha geniş bir alan olan insan toplumunda, beslenme, toplumsal kümelenmelerin niteliğini ve gerçekleştirdikleri etkinliklerin büründüğü biçimi, başka fizyolojik işlevlerden daha geniş bir biçimde belirler."[1]

Yeni doğmuş bir bebeğin yaptığı hiçbir şey, onun dünyayla olan toplumsal bağlantısını, açlığını ifade etmesi ve gidermesi kadar hızlı bir biçimde kuramaz. Açlık, bebeğin bağımlılığı ile bir parçası olması gereken toplumsal evren arasındaki ilişkiyi özetler. Beslenme ve bakım arasındaki bağlantı yaşamın sonraki dönemlerinde nasıl değişirse değişsin, bu iki olgu bebeklik ve çocukluk dönemlerinde birbiriyle yakından ilişkilidir. Yaşamın erken dönemlerinde oluşan yiyecek beğenileri, bebeğe bakanların koydukları sınırlar içinde, dolayısıyla da mensup oldukları toplumun ve kültürün kuralları çerçevesinde gerçekleşir. Bu nedenle, besin alımı ve tatlar, çok büyük bir duygusal yük taşır. Nelerden hoşlandığımız, neler yediğimiz, nasıl yediğimiz ve neler hissettiğimiz, birbiriyle inanılmayacak kadar yakından ilişkili konulardır; bunlar bir araya gelince, başkalarıyla ilişkili olarak kendimizi nasıl algıladığımız sorusuna çok güzel bir biçimde yanıt verir. Antropoloji, en başından beri, yiyeceklerle ve yemeyle ilgilenmiştir. Antropolojinin kurucularından olan ve birlikte yemek yemeyi özel bir toplumsal olay olarak irdeleyen Robertson Smith (kurban niteliğindeki yemekle ilgilenmiş ve bu olguyla bağlantılı

olarak tanrılar ile insanlar arasındaki ilişkiyi tanımlamak için "sofra arkadaşları" sözünü kullanmıştır), tanrıların ekmeği insanlarla bölüşmelerini "arkadaşlığın ve karşılıklı toplumsal yükümlülüklerin bir simgesi ve doğrulanması olarak" görmüştür. "Yemeğe birlikte oturanlar, toplumsal olarak her bakımdan birleşirler; birlikte yemek yemeyenler ise birbirine yabancıdırlar, aralarında dindaşlık yoktur ve karşılıklı toplumsal ödevleri bulunmaz."[2] Ama Robertson Smith aynı zamanda, "konunun özünün, fiziksel bir eylem olan birlikte yeme eyleminde yattığını"[3] –yani, bir insanı diğerine bağlayan bir bağda; yiyeceği bölüşülmenin yarattığı bir bağda, yattığını– da ileri sürmüştür.

Lorna Marshall, ilk makalelerinden birisinde, yiyeceğin paylaşılmasının bireysel ve grup içi gerginliği azaltmada nasıl etkili olduğunu çok iyi anlatmıştır. Marshall'ın yazdığına göre, Kung Buşmanları, eti elde eder etmez hemen tüketmektedirler: "Birisi etini başkasıyla paylaşırsa, o kişi de et elde ettiği zaman onunla paylaşacaktır ve insanlar, karşılıklı yükümlülüklerin oluşturduğu bir ağla ayakta dururlar; açlık korkusu azalır. Açlık varsa, genellikle herkesçe paylaşılır. Varlıklılar-yoksullar ayrımı yoktur. Kişi yalnız başına değildir... Tek başına yemek yeme ve paylaşmama Kunglar için şoke edici bir düşüncedir. Böyle bir düşünce, onların huzursuz bir gülüşle çığlık atmalarına neden olur. Böyle bir şeyi insanların değil, ancak aslanların yapabileceğini söylerler."[4] Marshall, dört avcının, peşinde on gün dolaşıp yaraladıkları ve üç gün de yaralı halde izledikten sonra öldürdükleri bir geyiğin etini başkalarına –yani, başka avcılara, geyiği ilk yaralayan okun sahibinin karısına, ok sahibinin akrabalarına vd.– nasıl dağıttıklarını uzun uzun anlatmıştır. Altmış üç çiğ et parçasının dağıtıldığını ve geride daha çok miktarda et kaldığını yazmıştır. Küçük miktarlardaki et çarçabuk dağıtılır, parçalar gitgide küçülerek elden ele geçi-

rilir. Bu hızlı hareket gelişigüzel ya da donkişotvari değildir; gerçekte, Kung grubunun iç örgütlenmesini, hısımlık dağılımını, cinsiyet, yaş ve rol bölümlerini gösterir. Bu nedenle, her et yeme olayı, kişinin kim olduğunu, diğerleriyle ilişkisinin nasıl olduğunu ve bunun beraberinde neler getirdiğini keşfetme olanağı veren doğal bir fırsattır.

Besinler ve akrabalık ya da besinler ve toplumsal gruplar arasındaki bağlantılar, modern yaşamda bambaşka biçimlere bürünür. Yine de, yiyecek ve yeme eylemi, duygusal anlamını elbette yitirmemiştir; ama var olan toplumsal ilişkileri geçerli kılmanın bir aracı olarak, taşıdıkları önem ve aldıkları biçim şimdi neredeyse tanınmayacak kadar değişmiştir. Dolayısıyla, çağdaş Batı'nın yiyeceklerine ve yeme biçimlerine ilişkin bir antropolojik araştırma, Richards, Robertson Smith ve Marshall gibi antropolojik öncülerimizin sordukları soruların bazılarını aynen sorup yanıtlamaya çalışabilir –ama hem veriler hem de yöntemler çok farklı olacaktır. Bu incelemede, tek bir yiyeceği ya da yiyecek kategorisini, modern bir Batılı ulusun beslenme düzeninin evriminde yerli yerine oturtmaya çalıştım. Alan çalışmasına konu edilseydi belki de daha iyi anlaşılabilecek olan bazı sorunlarla cebelleşmiş olmama karşın, bu inceleme *aslında* bir alan çalışmasına dayanmamaktadır. Dahası, yemek yemenin toplumsal yönlerine değinmeme karşın, yemeklerle ilgilenmekten çok, yemek zamanlarıyla –öğünlerin modern, endüstriyel topluma nasıl uyarlandığıyla– ya da o toplumun, yeme eyleminin toplumsallığını nasıl etkilediğiyle, yiyeceklerin ve bunların yeniş biçimlerinin günlük yiyeceklere nasıl katıldığı ya da nasıl çıkarıldığıyla ilgileniyorum.

Özgül olarak, en başta şekerkamışından elde edilen bir şeker türü olan sakaroz adlı tek bir maddeyle ve bu maddenin başından geçenlerle ilgileniyorum. Bu öykü, birkaç cümleyle özetlenebilir. Sakarozun, yani kamış şekerinin varlığını, M.S.

1000 yılında Avrupalıların çok azı biliyordu. Ama çok geçmeden bu maddeyi öğrendiler. 1650 yılına gelindiğinde, İngiliz soyluları ve zenginleri artık şekerin tiryakisi olmuşlardı; şeker bu kesimin tıbbında, edebiyat imgelerinde ve sınıfsal göstergelerinde yerini almıştı. 1800 yılına gelininceye kadar, şeker, her İngiliz'in sofrasında –pahalı ve kıt olmakla birlikte– gerekli bir besin maddesi olup çıkmıştı; 1900 yılında ise İngilizlerin besinindeki kalorinin neredeyse beşte birini şeker sağlıyordu.

Bu nasıl ve niçin oldu? Alışılmadık, yabancı ve pahalı bir maddeyi, en yoksul ve en sıradan insanların bile günlük besini haline getiren neydi? Şeker, bu kadar kısa sürede nasıl böylesine önem kazanabilmişti? Birleşik Krallık'ın hükümdarları için şeker neyi ifade ediyordu? Şekerin kitlesel tüketicileri olup çıkan sıradan insanların gözünde şeker nasıl bir anlam kazandı? Bu soruların yanıtları besbelli gibi görünebilir: Şeker tatlıdır ve insanlar tatlı şeylerden hoşlanırlar. Ama önceden tanınmayan maddeler, yeni kullanıcılarca benimsendiği zaman, var olan toplumsal ve ruhsal bağlamların içine girerek yeni anlamlar kazanır –ya da bu maddeleri kullananlar tarafından onlara böyle bağlamsal anlamlar verilir. Bunun nasıl gerçekleştiği hiç de açık seçik değildir. İnsanların tatlı şeylerin tadından hoşlanıyor olmaları, bazı insanlar tatlı yiyecekleri çok fazla yedikleri halde bazılarının niçin neredeyse hiç tatlı yemediklerini açıklamaz. Bunlar salt bireysel farklılıklar değildir, gruplar arasında da böyle farklılıklar vardır.

Kullanım, anlamı da beraberinde getirir. Şekerin antropolojisini öğrenmek için, kullanım yerlerinin anlamlarını araştırmamız, erken ve daha sınırlı kullanımlarını ortaya çıkarmamız, ilk olarak nerede ve hangi özgün amaçlarla üretildiğini bulmamız gerekir. Başka bir deyişle, şekerin sağlandığı kaynakları, kullanım kronolojisini ve yeni beslenme tarzlarının yaratılmasında başka yiyeceklerle –örneğin, şeker gibi tatlı

olan balla ve acı olan çay, kahve ve çikolatayla– birlikte kullanılmasını irdelememiz gerekir. Şeker talebini karşılayan kaynaklar, birer İngiliz sömürgesine dönüştürülen tropikal ve alttropikal bölgeleri kapsar; bu nedenle, böyle sömürgeler ile ana ülke arasındaki ilişkileri irdelemenin yanı sıra, şeker üretmeyen, ama şekerle birlikte içilen çayı üreten alanları ve şeker üretmek üzere köleleştirilen insanları da irdelemeliyiz.

Böyle bir sorgulama, birçok başka soruyu da kaçınılmaz olarak beraberinde getirir. İngilizler, salt tadından hoşlandıkları için mi daha çok şeker tüketir hale geldiler; yiyebilecekleri başka besin maddeleri çok az olduğu için mi şekerden hoşlandılar; yoksa, bu pahalı besine olan eğilimlerini başka faktörler mi etkiledi? Çay ve şeker istiyorlar diye çalışan sınıfları savurganlıkla ve ölçüsüz para harcamakla suçlayan Jonas Hanway gibi toplumsal reformcuları olduğu gibi onların karşıtlarını; yani şeker simsarlarını, şeker arıtma tesisi sahiplerini, şekeri taşıyanları ve şekerin bütün İngilizlere sağlayacağı yararları önceden görerek reformcuları alt etmeyi başaran –ve pazarın yapısını değiştirmek için mücadele eden– George Porter gibi reform karşıtlarını, dikkate alıp düşünmemiz gerekir. Bunun anlamı aynı zamanda, fazla mesai ve iş zorunluluklarının, sıradan insanların yemek yedikleri yer, zaman ve biçimlerini nasıl değişikliğe uğrattığını ve yeni değerleri olan yeni yiyeceklerin nasıl yaratıldığını da kavramaktır. Belki de hepsinden önemlisi, bütünüyle yeni bir ekonomik sistem yaratılırken, birkaç kısa yüzyıl önce Avrupalı soyluların bile bilmedikleri acayip ve yabancı lükslerin İngiliz günlük yaşamının toplumsal merkezindeki yerlerini nasıl bu kadar hızlı bir biçimde alabildiklerini, dünya tarihindeki en geniş imparatorluk için evrensel nitelikte toplumsal ilişki maddeleri haline nasıl bu kadar çabuk gelebildiklerini anlamamız gerekir. İşte o zaman, onları birbirine bağlayan bağların toplumsal

değerini onayladıkları için, avladıkları geyiğin etini böle böle paylaşan insanlara, yani Kunglara –farklı bir açıklama düzeyinde olsa bile– geri dönmüş olacağız.

Şeker gibi tek bir besin maddesinin değişik amaçlarla kullanımının incelenmesi, belirli ortamlara turnusol testi uygulamaya benzer. Saptanıp izlenebilen bu tür bir özellik, düzenli ama sabit olmayan bir ilişki içinde bulunduğu başka özelliklerle bağlantısını, yoğunluğu, ölçüsü ve belki yaygınlığı sayesinde aydınlatabilir; bazı durumlarda da bunların bir göstergesi olabilir. Bu tür bağlantılar, örneğin fareler ve hastalık, kuraklık ve kıtlık ya da beslenme ve üretkenlik arasında olduğu gibi geniş ve önemli olabilir ya da şeker ve baharat arasındaki bağlantı gibi önemsiz görünebilir. Böyle olgular arasındaki ilişki, örneğin fareler ve hastalık arasındaki ilişkide olduğu gibi esaslı ve açıklanabilir olabilir. Ama elbette, bu bağlantı, şeker ve baharat örneğindeki gibi –Avrupa'ya yabancı olan, oraya uzak ülkelerden taşınan, ilk kez deneyen insanların beslenme düzenlerine aşama aşama giren; çoğunlukla rastlantısal kullanım sonucunda ve bir dereceye kadar da kökenleri nedeniyle aralarında ilişki kurulan, ama kullanımları çakışıp ve ayrıldıkça, bunlara yönelik talep artıp azaldıkça kendileri de çakışan ve ayrılan maddelerdir bunlar– oldukça keyfi bir nitelik de taşıyabilir, gerek "nedensel" gerekse "işlevsel" olmayabilir. Şeker, tarihi boyunca, sömürgelerde kölelik ile; tada çeşni katmakta ya da tadı gizlemekte et ile; reçel yapımında meyve ile; bir ikame ve rakip ürün olarak da bal ile ilişkilendirilmiştir. Çay, kahve ve çikolata ile de ilişkilendirilmiştir; şekerin 17. yüzyıl sonu ile 18. yüzyıldaki tarihinin büyük bölümü, bu özel ilişkiden kaynaklanır. Ayrıca, şeker ilk olarak zengin ve soylu sınıflarla da ilişkilendirilmiş; yüzyıllar boyunca ayrıcalıksız kesimlerin ulaşamadıkları bir ürün olarak kalmıştır.

Şeker üzerinde yoğunlaşmamızdaki amaç, başka besinleri

önemsizleştirmek değil, şekerin zaman içinde değişen kullanımlarını ve anlamlarını açıklığa kavuşturmaktır. Kullanım yerleri değiştikçe ya da yeni kullanım yerleri eklendikçe, kullanım derinleşip genişledikçe, anlamlar da değişir. Bu süreçlerde "doğal" ya da kaçınılmaz olan hiçbir yan yoktur; bu süreçler kendilerine özgü bir iç dinamiğe sahip değildir. Şekerin üretilmesi ile tüketilmesi arasındaki ilişki zaman içinde değişim geçirmiştir; bu olurken, şekerin kullanıldığı alanlar ve kazandığı anlamlar da değişmiştir. Şekeri odak noktasında tutmakla, gerçekte şekerin başka yiyeceklerle, yani birlikte kullanıldığı ve sonunda yerine geçtiği yiyeceklerle olan ilişkisinin nasıl değişime uğradığını daha açık seçik olarak görebiliriz.

Beslenme uzmanları, ellerindeki en yeni bilimsel bilgileri kullanarak yiyecek listeleri oluşturabilirler; ama neyin insanlar için doğal olarak en iyi yiyecek olduğu konusunda şaşmaz bir kural yoktur. Anında zehirli etki göstermeyen hemen her şeyi yiyebileceğimiz (ve bundan hoşlanabileceğimiz) anlaşılıyor. Yiyecek tercihleri konusunda yapılan kültürlerarası araştırmalar, insan gruplarının, öteden beri kendi "doğal ortamları" gibi gördükleri alanların, açıkçası, simgesel olarak kurulmuş toplumsal alanlar olduğunu çok güzel ortaya koyuyor. Tıpkı iyi havayı, iyi bir eşi ya da başarılı bir yaşamı neyin oluşturduğu sorunu gibi, "iyi yiyeceği" neyin oluşturduğu sorunu da biyolojik değil, toplumsal bir sorundur. Lévi-Strauss'un uzun zaman önce belirttiği gibi, iyi yiyecek, yenilmesi iyi olmadan önce düşünülmesi iyi olan yiyecek olmalıdır.

İnsanın kültürel evrim sürecinin bütününe bakar ve jeolojik zamanın son "dakika"sı olan bitkilerle hayvanların evcilleştirildiği dönem üzerinde yoğunlaşırsak, yaşadıkları yer neresi olursa olsun insan oğlunun mensup olduğu hemen tüm toplumların, belirli tek bir sebzeyi "iyi" yiyecek saydıklarını görebiliriz.

Bitkilerin evcilleştirilmesi ve amaçlı ekim-dikim etkinlikleri, yiyecek sağlanan kaynakların istikrarını ve sonuç olarak da insan nüfusunu büyük ölçüde artırdığı için, çoğumuzun ve geçen on-on iki bin yıllık süre boyunca da atalarımızın geçimi esas olarak tek bir bitkisel yiyecek türüne dayanmıştır.[5]

Yerleşik büyük uygarlıkların çoğunluğu (küçük uygarlıkların da birçoğu), darı, patates, pirinç, akdarı ya da buğday gibi belirli bir bileşik karbonhidratın yetiştirilmesi üzerine kurulmuştur. Nişastaya dayanan ve her zaman olmasa da çoğunlukla bahçıvanlıkla ya da tarımla uğraşan bu toplumlarda insanlar, gerek tahılların gerekse köklerin sağladığı bileşik karbonhidratların vücut tarafından şekere dönüştürülmesiyle beslenmişlerdir. Elbette, başka bitkisel yiyecekler, yağ, et, balık, tavuk, meyve, yemiş ve baharat da tüketilecektir –bunların birçoğu, asıl besinlerin birer bileşeni olarak kullanılır; ama bu besinleri kullananlar, çoğunlukla bunları temel nişastalı besine yapılan, gerekli olsa bile ikinci dereceden eklemeler olarak görürler. Ana karbonhidratın çeşni katan yardımcı maddelerle bu şekilde birlikte kullanılması, insan besininin –tüm insan yiyeceklerinin değil, ama hiç kuşkusuz, tarihimizde önemli genellemeler yapmamıza olanak verecek kadar büyük bir bölümünün– temel bir özelliğidir.

Audrey Richards, Bemba denilen Güney Bantu halkı üzerine yazdığı monograflarda, yeğlenen bir nişastanın nasıl bütün bir kültürün beslenme dayanağı olabileceğini parlak bir anlatımla gözler önüne seriyor:

> Yiyeceğin pek çok açıdan büyük sorun olduğu bir toplumun durumunu zihnimizde canlandırabilmemiz için imgelem yeteneğimizi epey zorlamamız gerekir; ama Bembalar'ın yiyecekle ilgili düşüncelerinin dayandığı duygusal temeli anlamak istiyorsak bu çaba kaçınılmazdır.
>
> Bembalar'a göre, bir öğünün doyurucu olabilmesi için iki bileşenden oluşması gerekir: Akdarıdan yapılmış koyu bir lapa (*ubwali*) ve

onunla birlikte yenilen, sebzelerle, etle ya da balıkla hazırlanmış sos (*umunani*)... *Ubwali* genellikle "lapa" olarak çevrilir; ama bu yanıltıcıdır. Ubwali hazırlanırken, sıcak su ve malzeme 3'e 2 oranında karıştırılır; sonuçta, kıvamı plastisin gibi olan ve bizim lapa olarak bildiğimiz şeye pek benzemeyen katı bir kütle elde edilir. *Ubwali* yenilirken, elle koparılan iri parçalar avuç içinde yuvarlanarak top haline getirilir, sosa bandırılır ve büsbütün yutulur.

Akdarıyı Bemba beslenmesinin ana bileşeni olarak tanımlamıştık; ama böyle bir "tek ürün"ün ilkel bir halk için ifade edebileceği anlamı, çok çeşitli besinler yemeye alışmış Avrupalının tam olarak kavraması zordur. Bembalar için, akdarı lapası yalnızca gerekli olmakla kalmaz, aynı zamanda da onların beslenmesinde gerçekten yiyecek olarak sınıflandırılabilecek tek bileşendir... Dört ya da beş tane mısırı gözümün önünde közleyip yedikleri halde, arkadaşlarına, "Eyvah, açlıktan ölüyoruz. Bütün gün tek bir lokma bile yemedik..." diye bağıran yerlilere tanık oldum.

Akdarı lapasının yerlilerin gözündeki önemi, geleneksel söyleyişlerde ve törenlerde sürekli olarak yansımasını bulur. Atasözlerinde ve halk öykülerinde *ubwali* yiyecek anlamına gelir. Akrabalık yükümlülükleri hakkında konuşurken bir yerli şöyle der: "İnsan bunca yıldan beri kendisine *ubwali* veren dayısına yadımcı olmaktan kaçınır mı?" ya da "Anası değil mi? Oğluna *ubwali* pişirmeyi nasıl reddetsin?"...

Ama yerli, *ubwali* olmadan yaşayamayacağını söylemekle birlikte, çoğunlukla yemek suyu biçimindeki sos (*umunani*) olmadan lapayı yiyemeyeceğini de eşit bir ağırlıkla vurgular.

Lapayla birlikte yenilmek üzere hazırlanmış soslar –et, balık, tırtıl, çekirge, karınca, sebze (yabanıl ve yetiştirilen), mantar vb. soslar– *umunani* terimiyle tanımlanır. Sosun iki işlevi vardır: İlk olarak, *ubwali*nin yutulmasını kolaylaştırmak, ikincisi de ona lezzet katmak. Lapa topağı glutenlidir; ayrıca da kumlu gibidir, bu durum yalnızca yapımında kullanılan undan değil, öğütme sırasında karışan değirmen taşı parçalarından da kaynaklanır. *Ubwali*nin insanın boğazından kolayca geçebilmesi için kaygan bir şeyle kaplanması gerekir. Lapanın sıvı sosa bandırılması, yutulmasını kolaylaştırır. Bu nedenle, Avrupalıların yiyeceğe değerli besin öğeleri kattığını düşündükleri *umunani*nin kullanımını, yerliler, salt yiyeceğin yutulması sırasında yaşanan mekanik güçlüğü ortadan kaldırdığı gerekçesiyle

savunurlar... Bembalar, sosun yiyecek olmadığını söylerler...

Sos, yemeğin "geri gelme"sini önler. Et ve sebze suları, olanak varsa tuzla pişirilir ve hiç kuskusuz, yerlilerin gözünde sosun ek bir işlevi de lapaya lezzet katması ve diyetin tekdüzeliğini azaltmasıdır. Mantar sosu, tırtıl sosu vb. gibi birçok değişik sosun tadını belirginleştirdiği için öğütülmüş kabuklu yemiş sosu da çok sevilir.

Bir öğünde genellikle tek bir sos kullanılır. Bembalar, yemeklerini karıştırmayı sevmezler ve Avrupalılar'ın bir öğünde iki ya da üç çeşit yemek yeme alışkanlığını hor görürler. Bu alışkanlığı *ukuso-belekanya* olarak nitelendirirler. Birisi de, "Bu, kuşların bir burayı, bir orayı gagalamalarına ya da çocukların gün boyunca oradan buradan çöplenmelerine benziyor." demişti.[6]

Richards'ın çizdiği bu tablo, genel özellikleriyle, dünya çapında şaşırtıcı ölçüde yaygındır. İnsanlar, çoğunlukla taneli ya da köklü bir bitkinin sağladığı temel niteliğe sahip bir bileşik karbonhidratla beslenirler ve yaşamlarını onun çevresinde kurarlar. Bu ürünün olgunlaşma takvimi, insanların yıllık takvimine uyar; ürünün gereksinimleri de, garip bir biçimde, insanların gereksinimleridir. Yaşamdaki anlamın büyük ölçüde ifadesini bulmasına aracılık eden hammaddeleri bu temel ürün sağlar. Bu ürünün karakteri, adları, kendine özgü tatları ve dokuları, ekilip yetiştirilmesinde karşılaşılan güçlükler, efsanevi olsun ya da olmasın tarihi, yedikleri şeyi temel besin olarak, besinin *tanımı* olarak gören bir toplumun, toplumsal ilişkilerine yansır.

Ama böyle bir tek yiyecek sıkıcı da olabilir. Nişastaya dayalı kültürlerde yetişmiş insanlar, *ubwali* (tortilla, pirinç, patates, ekmek, kulkas, yerelması, manyoka çöreği ya da her neyse) yemeksizin kendilerini gerçekten yemek yemiş gibi hissetmeyebilirler; ama yanında *umunani* olmadan *ubwali*nin yeterli olmadığını da hissedeceklerdir. Bunun niçin böyle olması gerektiği açık değildir; ama merkezi konumda bulunan bileşik karbonhidratlara her zaman çevresel konumda bulunan

karşıtı eşlik eder. Elisabeth ve Paul Rozin, bu yaygın yapısal kalıbın bir yönünü "lezzet ilkesi" olarak adlandırmaktadırlar ve Güneydoğu Asya'nın *nuoc mamı*, Meksika'nın, Batı Afrika'nın ve Hindistan ile Çin'in bazı bölgelerinin çili biberi (*Capsicum* türü), İspanyol kökenli Amerikalılar'ın *sofrito*su vb. gibi özgül bölgesel lezzetleri kapsayan listeler çıkarmışlardır.[7] Ama ister Bombalar'ın yemeğe tat katmak ve nişastanın yutulmasını kolaylaştırmak için kullandıkları sos olsun, ister darıya dayalı *atole* ve *tortilla*dan oluşan bir yemeğe canlılık veren çili biberi olsun, isterse Uzakdoğu'da pirinç ve akdarıyla birlikte yenilen balık ve fasulye ezmeleri ile soya sosları olsun, bu destekleyici lezzetlerin önem kazanmasının nedeni temel nişastaların daha zevkli yenilmesini sağlamalarıdır. Bunlar, ayrıca önemli ve genellikle temel nitelik taşıyan besin öğeleri de sağlar; ama göründüğü kadarıyla, insanlar bu yiyecekleri yemelerini, hiçbir zaman, bu gerekçelerle açıklamamaktadırlar.

Daha çeşitli yiyeceklerden yararlanma olanağının bulunduğu gözlenen beslenme biçimlerinde bile, "merkez" ve "kenar" arasındaki genel bir ilişki çoğunlukla sezinlenebilir. Patatesle ilgili İrlanda şakası –İrlandalıya patatesi yedirmek için duvarda asılı domuz pastırmasını göstermek gerekir– yeterince açıktır. Ekmekle beslenen halkların, düzenli olarak yedikleri çok miktardaki ekmeğe çeşni katmak için yağ ve tuz kullanma alışkanlıkları da herkesçe bilinir. (Esmer ekmek, tavuk yağı, çiğ sarmısak ve tuz, Doğu Avrupa'da yaygın olarak kullanılan bir bileşimdir.) Makarna sos ile yenir; en sıradan insanların sofralarında bile sos, monoton bir yemeği ziyafete dönüştürür. Mısır unu, kuskus, bulgur, akdarı, yerelması –hangisinin olduğu pek fark etmez (gerçi beslenmesi bu yiyeceklerden birisine dayanan insanlar için elbette çok fark eder): ek lezzetler yemeği tamamlar, belirginleştirir, ona değişken bir karakter

verir.

Bu ek yiyeceklerin tüketimi genellikle büyük miktarlarda değildir –hatta nişastalı yiyecekler kadar da tüketilmezler– ve düzenli olarak bunları yiyen insanlara, ek yiyeceklerin fazla yenmesi düşüncesini mide bulandırıcı gelebilirler. Ek yiyeceklerin tadı ve dokusuyla, pişmiş nişastalı yiyeceğin tadı ve dokusu pürüzlü, topak topak, kum kum, yavan ya da kuru olması, çiğneme gerektirmesi gibi yönlerden belirgin bir karşıtlık içindedir; ama bunlar, genellikle harmanlanabilir maddelerdir, yani nişasta yenilirken onun yanında yenilebilen, onunla "iyi giden" yiyeceklerdir. Bunlar genellikle sıvı ya da yarı sıvı, çözünebilen ya da eriyebilen, çoğunluk da yağlı maddelerdir. Bu ek yiyeceklerin birazı bile, özellikle de keskin ya da zıt bir tatları varsa ve sıcak yenilirse –nişastaların üzerine dökülen ya da nişastalı yiyeceğin içine bandırıldığı soslar gibi– önemli miktarlarda sıvının karakterini değiştirir.

Ek yiyecekler, çoğu kez, güneşte kurutulmuş, mayalanmış, terbiye edilmiş, tütsülenmiş, tuzlanmış, kısmen çürümüş ya da başka bir biçimde doğal halinden çıkmış öğeler içerir. Dolayısıyla, bu yiyecekler, "işlenme yöntemleri" bakımından da temel nişastalı yiyeceğin karşıtıdır. Ana nişastalı yiyeceklerin birçoğunun yenilebilmesi için, yalnızca temizlenip pişirilmesi yeterlidir.

Ek yiyeceklerin balık, et, tavuk ya da böcek kökenli olmaları gerekmez; Bunlar, çoğunlukla ot türü yiyeceklerdir; örneğin suteresi, yeşil soğan, nane ya da denizyosunu (acı, ekşi, keskin kokulu, esnek, kaygan); liken, kuzugöbeği ya da diğer mantarlar (küflü-acı, gevrek, "soğuk"); kurutulmuş baharat (mayhoş, acı, "yakıcı", aromalı); gerek taze, gerekse reçeli yapılarak yenen belirli meyveler (ekşi, tatlı, sulu, lifli, sıkı) bunlar arasında sayılabilir. Bu yiyecekler batıcı ya da yakıcı olabilen, susuzluğu artırıp, tükürük salgısını uyarabilen,

göz yaşartıcı ya da mukoza zarını tahriş edici özellikte; acı, ekşi, tuzlu ya da tatlı olabildikleri için, tatları (ve belki kokuları da) nişastalı yiyecekten genellikle çok farklıdır. Bunların, temel yiyeceğin tüketimini artırdıklarından da kuşku yoktur.

Son iki ya da üç yüzyıldır, tüm toplumlar bu kalıpları terketmeye başlamış görünmektedirler –oysa bir zamanlar, eski, daha hiyerarşik toplumların çok küçük, ayrıcalıklı, en üst kesimleri için böyle bir şey söz konusuydu. Günümüzde seyrek olarak karşılaşılan bu tür toplumlarda da –Amerika Birleşik Devletleri bunlardan birisidir– bileşik karbonhidratlar beslenmenin ana unsuru olmaktan giderek uzaklaşmaktadır; onun yerine, çoğunlukla etten (balık ve kümes hayvanı eti dahil), her türlü yağdan ve şekerlerden (basit karbonhidratlar) oluşan bir beslenme alışkanlığı öne çıkmaktadır. Tipik olarak, harcanan her kaloriye karşılık çok fazla miktarda kalori alınmasını gerektiren bu yeni uygulama,[8] eski çağlardaki avcı/balıkçı/toplayıcı toplumlarla karşıtlık içindedir. Birleşik Devletler, Arjantin ve Avustralya-Yeni Zelanda, kendi çaplarında, beslenme bakımından Eskimolar, Tlingitler ya da Masailer kadar olağandışıdır.[9]

Daha eski besin bileşimlerinin önemli simgesel anlamlar taşıdıklarına işaret etmek gereksiz olur. İnsanların yedikleri, kendilerinin ve başkalarının gözünde kim ve ne olduklarını ifade eder. Beslenme kalıplarıyla toplum arasındaki uyum, kültürel biçimlerin, bu biçimleri "taşıyan" ve davranışlarıyla bunları gerçekleştirip somutlaştıran kişilerin süregiden etkinlikleriyle nasıl korunup devam ettirildiğini ortaya koyar. İnsanların değişmeye, toplumların ise dönüşmeye ne denli yatkın oldukları göz önünde tutulunca, yine de Meksika halkını esmer ekmek, Rus halkını darı, Çinlilerin de kasava yiyen insanlar haline neyin getirdiğini düşünmek gerekir. Son üç yüz yılda ortaya çıkan köklü beslenme değişikliklerine, eski yiyeceklerin

kısıtlanmasından çok, yiyeceklerin işlenme ve tüketimi üzerindeki devrimci baskılarla, yeni yiyecekler eklenmesinin neden olduğunu belirtmek de gerekir. Beslenme alışkanlığında gerçekleştirilen dönüşümler, insanların kendilerine ilişkin imgelerinde, gelenek ve değişimin birbirine karşıt erdemlerine ilişkin anlayışlarında, günlük toplumsal yaşantılarının dokusunda oldukça derin değişiklikleri de her zaman beraberinde getirir.

İngilizler'in şekeri ilk kez tanıdıkları –tanıdıkları ve arzuladıkları– dönemdeki İngiliz beslenme sistemi, tarihimizle ilişkilidir. Çünkü şekerin yaygın olarak tanınmaya başlandığı dönemde, İngiltere'de ve başka yerlerde yaşayanların çoğu, beslenmelerini, (çoğunlukla buğday ya da başka tahıllardan oluşan) belli miktarda nişasta çevresinde dengelemeye, bu tür tüketimin ötesine geçmemeye çabalıyorlardı. Britanya'daki tablonun karşımıza çıkan en ilginç yanı, dünyanın başka yerlerindeki yeme alışkanlıklarından ve beslenmeden ne kadar az farklı olduğudur. Yüz yıl gibi yakın bir zaman öncesinde dünya nüfusunun yaklaşık % 85'i için, tek bir nişastayla onu tamamlayan diğer bazı yiyeceklerden ibaret bir beslenme biçimi ve yaygın açlık –bazen de kıtlık– olasılığı gündem konusuydu. Günümüzde de bu tablo, Asya, Afrika ve Latin Amerika'nın büyük bölümünde hâlâ geçerlidir; tek nişasta "merkezcilliği" de dünya nüfusunun belki dörtte üçünün tipik özelliği olmaya devam etmektedir.

1650'de, ileride Birleşik Krallık'ı oluşturacak topraklarda yaşayan insanlar da nişasta merkezli yiyeceklerle besleniyorlardı. Bir yüzyıl içinde, diğer birçok toplumun da o zamandan beri benimsediği bir beslenme kalıbına doğru yönelmeye başladılar. Bu dönüşüm, modernleşmenin bir biçimini örneklemektedir. Ama bu, salt daha önemli başka değişikliklerin sonucu değildi; aslına bakılırsa, bir anlamda bunun tam

tersinin doğru olduğu söylenebilir: Beslenmede oluşan bu ve benzer dönüşümler, İngiliz toplumundaki daha temel değişiklikleri etkin biçimde kolaylaştırmıştır. Başka bir deyişle, sorun, yalnızca İngilizler'in nasıl şeker tüketicisi oldukları değil, aynı zamanda da İngiliz toplumunun daha sonraki dönüşümü açısından bunun ne anlam taşıdığıdır.

Benzer biçimde, şekerin, Birleşik Krallık halkının besinleri arasına iyice girdiği ve (onların gözünde) beslenmenin temel bir öğesi olduğu sıralarda halk için ne anlam taşıdığı sorsunun yanıtı, bir ölçüde, şekerin işlevine ve onlar için taşıdığı öneme bağlıdır. Bu durumda "anlam" sadece "okunur" ya da "deşifre edilir" bir şey değildir; şekerin kendine özgü kültürel uygulamalardan, kullanıldığı alanlardan doğar. Kısacası, anlam, uğraşmanın sonucudur. Bu, kültürün yalnızca davranış olduğunu (ya da yalnızca ona indirgenebileceğini) ifade etmez. Ama anlamın nasıl davranışa dönüştürüldüğünü sormamak, üretim olmaksızın ürünü yorumlamaktır, bir kez daha tarihi göz ardı etmektir. Kültür, "salt bir ürün olarak değil üretim olarak da, salt toplumun oluşturduğu bir şey olarak değil, toplumu oluşturan bir şey olarak da"[10] anlaşılmalıdır. Yalnızca kod deşifre edilmekle kalmaz, kodlama süreci de deşifre edilir.

Amerika Birleşik Devletleri'nde bebeklerle ilgili çalışmalar yürüten araştırıcılar, tatlı şeylerden hoşlanma eğiliminin insanın yapısında var olduğu; bunun "gelişimin çok erken aşamalarında ortaya çıktığı ve deneyimden göreceli olarak bağımsız olduğu"[11] sonucuna ulaşmışlardır. Bu görüşü devam ettirmek için yeterli kültürlerarası veri bulunmamakla birlikte, göründüğü kadarıyla, tatlılık öylesine geniş biçimde sevilmektedir ki, doğuştan bir yatkınlığın var olduğu sonucuna ulaşmaktan kaçınmak zordur. Beslenme bilimcisi Norge Jerome, dünyanın birçok bölgesinde Batılı olmayan halkların ilk kültürel alışveriş deneyimleri içinde sakaroz yönünden zengin

yiyeceklerin de yer aldığını göstermek üzere bilgiler derlemiştir; böyle mallara karşı direnişin çok az olduğu ya da hiç olmadığı anlaşılmaktadır. Şekerin ve şekerli yiyeceklerin çoğu kez uyarıcılarla, özellikle de içeceklerle birlikte yayılması dikkate değer bir durum olarak belirtilebilir. Yeni kullanıcıların tüketerek öğrenmelerinde bir sinerji de söz konusu olabilir: Şekerin, tatlandırılmış yoğun sütün, tatlandırılmış içeceklerin, tatlıların, pastaların, şekerlemelerin ya da başka besin öğelerinin kültüre girişini reddeden şekersiz geleneğe sahip herhangi bir grubun varlığına ilişkin herhangi bir bilgi bugüne değin yayınlanmamıştır. Aslına bakılırsa, Kuzey Alaska Eskimoları'nda sakaroz toleranssızlığı konusunda yeni yapılan bir çalışma, sakarozu tolere edemeyen bireylerin, bundan kaynaklanan sıkıntılara rağmen sakaroz tüketmeye devam ettiklerini ortaya koymuştur.[12]

Birçok bilimcinin savunduğu teze göre, memelilerin tatlıya olan duyarlılıklarının nedeni, tatlı lezzetin, tadan organizma için milyonlarca yıldan beri yenilebilirlik göstergesi olarak işlev görmesidir.[13] Hominidlerin (insansıların), ağaçta yaşayan, meyveyle beslenen primat atalarından başlayarak geçirdikleri evrim, bu tezi özellikle inandırıcı kılmaktadır, bu da sorunu inceleyenlerden bazılarını mantık aşırılıklarına yöneltmiştir:

> ... doğallığı en az olan ortamlar, insanın doğası hakkında bazen en iyi kanıtları sağlayabilir... Batılı halklar, kişi başına çok büyük miktarlarda rafine şeker tüketirler; çünkü insanların çoğunun gözünde, çok tatlı yiyecekler çok lezzetlidir. Sonuç olarak insanların tatlıya olan düşkünlüğü, atasal toplumların en olgun –dolayısıyla da en tatlı– meyveleri yeğlemeye uyum sağlamalarıyla açıklanabilir. Başka bir deyişle, rafine şeker yemenin yanlış bir uyum olduğunu gösteren kanıtlara rağmen, rafine şekerin uyandırdığı yapay, olağanüstü dürtü, geçmiş zamanlardaki seçici baskıları en çarpıcı biçimde ortaya koymaktadır.[14]

Gerçekte, çağdaş toplumların birbirinden çok farklı olan şeker yeme alışkanlıklarının, birer biyolojik gereklilik olmayıp, aslında kültürel olarak gelenekleştirilmiş birer norm olan şeyleri insan türü içindeki hiçbir atasal yatkınlığın açıklayamayacağını kanıtladığı da aynı derecede tutarlılıkla (ve bana kalırsa, daha inandırıcı biçimde) savunulabilir. Meyve yeme, tatlılık duyumu ve primatların evrimi arasında bağlar bulunduğu savı inandırıcıdır. Modern dünyada bazı halkların çok fazla şeker tüketmelerini bu bağların "açıklayabileceği" savı ise inandırıcı değildir.

Gerçekten, bütün (ya da en azından, neredeyse bütün) memeliler tatlı şeyleri sever.[15] Sütün, bu arada da insan sütünün tatlı olmasının bununla pek ilgisi olmadığı söylenemez. Hatta bir bilimci, insanların tercihleri ile tatlılık arasındaki bağı biraz daha geriye götürme çabasıyla, cenine rahim içinde tatlı bir şey verildiğinde ceninin bunu duyumsadığını bile ileri sürmüştür.[16] Yeni doğmuş bebekler, başlangıçta çoğunlukla yalnız anne sütüyle beslenir. Jerome, bebek beslenmesinde sütün yerine tatlandırılmış sıvıların dünyanın her yanında kullanıldığını belirttmektedir. Kuzey Amerika hastanelerinde bebeklerin büyük olasılıkla aldıkları ilk süt dışı "besin", % 5'lik glikoz ve su çözeltisidir; bu çözelti, bebeğin doğumdan sonraki işlevlerini değerlendirmek için verilir, çünkü "yeni doğmuş bebek glikoza sudan daha iyi tahammül gösterir".[17] Bir yandan, insanların tatlı şeylere olan düşkünlüğünün salt edinilmiş bir yatkınlık olmadığını, farklı türdeki birçok kanıt desteklemektedir; öte yandan da bu eğilimin kültürel uygulamalarla güçlenmesine ortam sağlayan koşullar, "tatlı düşkünlüğü"nün ne kadar güçlü olduğuyla çok yakından ilişkilidir.

Tatlılık duyumu, böğürtlen, meyve ve bal yiyen primat atalarımız ve ilk insanlar tarafından herhalde biliniyordu –bu yiyeceklerin içinde en tatlı olanı baldır. Elbette ki bal hayvansal bir

üründür; en azından, balın hammaddesini çiçekli bitkilerden arıların topluyor olmaları anlamında öyledir. "Şeker", özellikle de sakaroz, insanoğlunun yaratıcılığı ve teknik başarısıyla elde edilen bitkisel bir üründür. Bal, tarihsel sürecin çok erken bir noktasından beri dünyada gerçekleştirilen bütün teknik başarı düzeylerinde insanlarca bilindiği halde, şekerkamışından yapılan şeker (sakaroz) yeni bir üründür; varlığının aşağı yukarı ilk bin yılı süresince yavaş yavaş yayılmış ve ancak son beş yüz yıl içinde yaygınlaşmıştır. Ilıman iklim kuşağında yetişen şekerpancarı, 19. yüzyıldan beri hemen hemen eşit öneme sahip bir sakaroz kaynağı olup çıkmıştır ve bu üründen sakaroz özütleme tekniğinin iyice gelişmesi, dünya şeker endüstrilerinin niteliğini değiştirmiştir.[18] İçinde bulunduğumuz yüzyılda, yüksek kalorili başka tatlandırıcılar, özellikle de darıdan *(Zea mays)* elde edilenler, sakarozun saltanatına meydan okumaya başlamış; kalorisiz tatlandırıcılar da insan beslenmesinde bir yer edinmeyi başarmıştır.

Tatlılık duyumlarının, bu duyumları ortaya çıkaran maddelerden özenle ayırt edilmesi gerekir; teknokimyasal yöntemlerle üretilip arıtılan sakaroz, dekstroz ve fruktoz gibi işlenmiş şekerler de doğal halde bulunan şekerlerden ayırt edilmelidir. Kimyacıların gözünde, "şeker", çeşitli organik bileşikleri kapsayan geniş bir sınıfın genel adıdır, sakaroz da bu sınıfa giren bileşiklerin yalnızca birisidir.

Bu kitapta, başka şekerlere de ara sıra değinmeme karşın, öncelikle sakaroz üzerinde yoğunlaştım. Balı (17. yüzyıldan önce Avrupa'da sakarozun başlıca rakibini) kesin yenilgiye uğratan, akçaağaç şekeri ve hurma şekeri gibi başka ürünleri de büyük ölçüde safdışıbırakan sakaroz tüketiminin son yüzyıllardaki tarihi böyle bir odak noktası seçmemi zorunlu kıldı. Bal özellikle de edebi imgelerde küçük ama ayrıcalıklı bir rol oynamaya devam etmekle birlikte, tatlılık kavramı, Avrupa düşün-

cesinde ve dilinde şekerle ilişkilendirilmeye başlandı. Avrupalıların bir duyum olarak tatlılık konusundaki anlayışlarında açık seçiklik ya da netlik olmadığı gözden kaçmaz.

İnsanların tat aygıtında bütün türü kapsayan birtakım mutlak özellikler bulunabilmesine karşın, farklı halkların çok değişik yiyecekler yediklerini ve özellikle de başka yenilebilir maddelere oranla nelerin lezzetli olduğu konusunda kökten farklı görüşlerinin olduğunu daha önce belirtmiştim. Tercihleri ve bu tercihlere uyan belirli bir tadın yoğunluk derecesi bakımından bireyler arasında farklılıklar bulunduğu gibi, herhangi bir topluluktaki kişilere özgü tatların sınırlarını çizmek için de yeterli yöntem yoktur. Üstüne üstlük, tat duyumuyla ilgili sözcükler eksiksiz olarak kaydedilmiş olsa bile, karşılaştırma yapmak amacıyla bunların çevrilmesi son derece zordur.

Yine de, bizim "tatlı" dediğimiz lezzet kategorisini tanımlayıcı sözel araçlardan yoksun bir halk herhalde dünya üzerinde bulunamaz. Hem kültürler arasında, hem de belli bir kültürün üyeleri içinde tatlıdan aynı biçimde hoşlanılmıyorsa da, hiçbir toplum tatlıyı –bazı tatlı şeyler çeşitli nedenlerde tabu sayılıp bunlardan kaçınılsa bile– itici bularak tümden reddetmez. Ekşi, tuzlu ve acı lezzetlere yönelik tutumlar daha büyük çeşitlilik göstermesine karşılık, tatlı lezzetlerin ayrıcalıklı bir konumu vardır; elbette ki bu, birtakım ekşi, tuzlu ya da acı maddelere olan yaygın eğilimi ortadan kaldırmaz.

Ama tatlı şeyleri nerede olursa olsun herkesin sevdiğini söylemek, böyle tatların tat olasılıkları yelpazesinin neresine oturduğu, tatlılığın ne derecede önemli olduğu, tat tercihi hiyerarşisinin hangi basamağında bulunduğu ya da diğer tatlar karşısında nasıl kabul edildiği konusunda hiçbir şey ifade etmez. Dahası, insanların, tatlı şeyleri de kapsayan yiyeceklere yönelik tutumlarının zamana ve duruma bağlı olarak büyük değişiklik gösterdiğini kanıtlayan pek çok bulgu vardır. Çağdaş

dünyada, tatlılığa yönelik tutumların ne denli farklı olduğunu görmek için, Fransız mutfağında şeker kullanımının sıklığını, yoğunluğunu ve miktarını, sözgelimi İngiliz ya da Amerikan mutfağıyla karşılaştırmak yeterli olacaktır. Göründüğü kadarıyla, Amerikalılar, yemeği tatlıyla bitirmekten hoşlanmaktadırlar; diğerleri de tatlıyla başlamayı severler. Dahası, tatlılar, Amerikan yaşamında antropologların ara yemek ya da atıştırma dedikleri olguda da önem taşır. Tatlıyı, beslenme düzeninin yalnızca bir ya da birkaç yerine uyan bir lezzet olarak görme eğilimi başka halklarda daha zayıf görünmektedir; onların gözünde, tatlı bir yiyecek, yemeğin herhangi bir noktasında –orta tabaklardan birisi olarak ya da aynı anda sofraya konulan birkaç tabaktan birisi olarak– sunulabilir. Tatlıyı başka lezzetlerle karıştırma eğilimi de çok değişkendir.

Tatlılığın çok farklı biçimlerde algılanması ve kullanımı, İngilizlerin tat tercihlerinde tatlının öneminin zaman içinde arttığı ve 18. yüzyıldan önce karakteristik olmadığı yolundaki tezimi destekliyor. Şimdi Batı kültürü (ve belki Batılı bilimcilerin çoğu) tatlıyı, genellikle, tat "dörtyüzlü"sünü[19] oluşturan acılığın, ekşiliğin ve tuzluluğun karşıtı bir nitelik olarak görmesine ya da Çin, Meksika ve Batı Afrika mutfaklarında, tatlılık, bazen ilişkilendirildiği yakıcılığın ya da biberliliğin karşısına konulmasına rağmen, –tatlıyı her şeyin "zıttı" olarak gösteren– bu karşıtlaştırmanın oldukça yeni olduğunu sanıyorum. Tatlı, ancak tatlılık kaynakları, bunun yapılabilmesine olanak verecek kadar bol olduğu zaman, tuzlu/acı/ekşiye karşıt bir tat olabilirdi. Ama şeker bollaştığında bu karşıtlık her zaman meydana gelmedi; Britanya'nın, Almanya'nın ve Felemenk ülkelerinin tepkisi, sözgelimi Fransa'dan, İspanya'dan ve İtalya'dan farklı oldu.

Tatlılığa yönelik bir eğilimin insanlarda doğuştan var olduğu savı, tartışmasız bir sav gibi görünmektedir. Ama bu

savın, farklı yiyecek sistemlerini, farklı yeğleme derecelerini ve farklı tat adlandırma sistemlerini –konuşma organları denilen organların anatomisinin belirli bir dili "açıklayabiliği"nden daha iyi– açıklamasına olanak yoktur. Bundan sonra anlattıklarımla aydınlatmayı umduğum şey, insanların tatlı şeylerden hoşlanmaları ile İngilizlerde olduğu varsayılan "tatlı düşkünlüğü" arasındaki sınır çizgisidir.

2

Üretim

"Şeker" dediğimiz sakaroz, karbonhidrat ailesinden organik bir kimyasal maddedir. Ticari olarak çeşitli bitkisel kaynaklardan elde edilebilir ve bütün yeşil bitkilerde bulunur.[1] Sakaroz, karbondioksit ve sudan fotosentez yoluyla üretilen bitkisel bir besindir; bu nedenle de canlıların kimyasal yapısının temel bir özelliğidir.

İşlenmiş sakarozun –bizim "şeker" adıyla tükettiğimiz arıtılmış karbonhidrat ürününün– en önemli iki kaynağı, şekerkamışı ve şekerpancarıdır. Şekerpancarı bir sakaroz kaynağı olarak 19. yüzyılın ortalarına kadar ekonomik önem taşımıyordu; ama şekerkamışı, bin yıldan –belki de daha uzun bir süreden– beri başta gelen sakaroz kaynağı olmuştur.

Şekerkamışı (*Latincesi Saccharum officinarum*) ilk olarak çok eski çağlarda Yeni Gine'de evcilleştirildi. Artschwager ve Brandes adlı bitkibilimciler, şekerkamışının Yeni Gine'den dışarıya üç kez yayıldığına, bunun ilkinin de M.Ö. 8000 yılı dolayında gerçekleştiğine inanmaktadırlar. Belki iki bin yıl sonra, şekerkamışı Filipinler'e ve Hindistan'a, bir olasılık da İndonezya'ya taşındı (ama bazı otoriteler, İndonezya'nın başka bir evcilleştirme bölgesi olduğunu düşünmektedirler).[2]

Şeker *yapımı*na ilişkin değinmelere, Hıristiyanlık çağının oldukça ileri aşamalarına kadar rastlanmaz. Hindistan yazının-

da daha öncesine ait bazı değinmeler vardır. Sözgelimi, Patancali, bir dil üzerine yazılmış (belki M.Ö. 400-350 dolaylarında) ilk dilbilgisi çalışması olan Panini'nin Sanskritçe incelemesi üzerine bir yorum olarak yazdığı *Mahabhashya*'da, belirli yiyecek bileşimlerinden söz ederken şekere sık sık değinmektedir (süt ve şekerle yapılan pirinç muhallebisi; arpa unu ve şeker; zencefil ve şekerle çeşnilendirilmiş mayalı içecekler); burada sözü edilen şeyin, şekerkamışı özsuyundan hiç değilse kısmen kristalleştirilmiş, sıvı olmayan bir ürün olduğunu varsayarsak, şekerle ilgili en eski değinme budur. Ama burada bazı kuşkular vardır, çünkü ürünün kristalleştirilmiş olduğu konusunda kesin bir kanıt yoktur. Bundan kısa süre sonra, M.Ö. 327'de, İndus Irmağı'nın ağzından Fırat'ın ağzına gemiyle giden Büyük İskender'in generali Nearkhos'un ileri sürdüğüne göre, "Hindistan'da yetişen bir kamış, arıların yardımı olmadan bal vermektedir; bitkinin hiç meyvesi olmadığı halde, bu baldan sarhoş etmeyen bir içki yapılmaktadır".[3] Şeker mühendisi ve tarihçi Noel Deerr, bunu şekerkamışıyla ilgili bir değinme olarak kabul etmektedir; ama Yunan ve Romalı otoritelerden yaptığı alıntılar tam olarak inandırıcı değildir. Dioskurides, Plinius, Galenos ve başkaları tarafından kullanılan *sakcharon* ya da *saccharon* –σακχαρου– teriminin tek bir belirli maddenin karşılığı olarak çevrilmesi olanaksızdır. Hıristiyanlık öncesi Yunanistan'a ve Roma'ya ait bulguları özenle değerlendiren yiyecek tarihçisi R. J. Forbes, saccharon'un Hindistan'da bulunduğu "ve hatta, bu ülkeyi [Hindistan'ı] ziyaret eden Helenlerce yarım yamalak da olsa bilindiği" sonucuna varmıştır. Forbes'in burada anlatmak istediği, şekerkamışından yapılan şekerdir. Forbes, şu satırları yazan Dioskurides'e katılmaktadır: "Yemen ve Hindistan'daki kamışlarda bulunan, tuz kıvamında, tıpkı tuz gibi ısırıldığında kırılan ve saccharon olarak anılan katılaştırılmış bir çeşit bal

var. Suda eritilip içildiğinde insanın karnına ve midesine iyi geliyor, idrar kesesi ve böbrek sancılarını yatıştırıyor." Forbes buna şunları eklemektedir: "Bu nedenle, Hindistan'da, en azından küçük miktarlarda şeker üretiliyordu ve Plinius'un döneminde –yani, MS 1. yüzyılda– Roma'da yeni yeni tanınıyordu."[4] Bununla birlikte, Forbes, saccharon, hatta "manna" gibi terimlerin bitki salgıları, yaprak biti salgıları, *Fraxinus ornus* (bu ağaca manna dişbudağı denir) türü ağaçtan sızan mannit, vb. çeşitli tatlı maddeler için de kullanıldığını bize anımsatmaktadır.[5]

Şekerin tarihini inceleyen bazı araştırıcıların varsayımına göre, saccharon bambu şekeri ya da *tabaşir* denilen bütünüyle farklı bir maddeyi ifade ediyordu; belirli bambu türlerinin gövdelerinde biriken ve tatlı olan bir sakızdır bu.[6] Bu uyuşmazlık, birçok belirsizlik taşımasına karşın, şekerin tarihindeki yaşamsal bir özelliğe ışık tutmaktadır: Şeker sıvıdan kristalleştirilmiş olmalıdır. "Şeker" dediğimiz madde, antik, karmaşık ve zor bir sürecin sonuç ürünüdür.

Buğdaygiller familyasından uzun bir otsu bitki olan şekerkamışıyla işe başlayalım. Şekerkamışının bilinen altı türü vardır; bunlardan *Saccharum officinarum* (eczacı şekeri) tarih boyunca önemli olmuştur. Yeni çeşitler yetiştirmek için yakın zamanlarda *Saccharum officinarum*'un yanı sıra başka türler de kullanılmış olmasına karşın, soylu kamış denilen ve olgunlaştığında kalınlığı 5 cm'yi, boyu ise 3,5-4,5 metreyi bulan yumuşak, tatlı, sapları sulu bu tür, sakaroz birikimini sağlayan genlerin başlıca kaynağı olmayı sürdürmüştür. Kamış, eşeysiz olarak, en az bir tomurcuğu olan aşı kalemleriyle çoğaltılır.[7] Kamış dikildikten sonra filizlenir; yeterince sıcak ve nemli ortamda 6 hafta süreyle günde 2,5 santim büyüyebilir. Kurak bir mevsimde 9-18 ay arasında değişen bir sürede olgunlaşır –ve özütleme için en uygun duruma ulaşır. Yeniden dikim yapıl-

maksızın, önceki ürünün toprakta kalan dip kısmında oluşan sürgünlerden büyüyen "filiz" kamışı, normal olarak 12 ayda bir kesilir. Tropik iklimde tohumdan üretilen kamış kaleminin olgunlaşması daha uzun süre alır. Her durumda, kamışın özsuyunu kaybetmemesi ya da özsuyundaki sakaroz oranının azalmaması için, kesime hazır olduğu anda kesilmesi gerekir. Kamış kesilince de, bozulma, kuruma, ayrışma ya da mayalanma olasılığını gidermek için özsuyununun çabucak özütlenmesi zorunludur.

Şekerkamışının kendine özgü doğası, ekimini ve işlenmesini temelden etkilemiştir. "Şeker fabrikalarından söz ediyoruz ama," diye yazıyor bir bilgin, "gerçekte orada olan biten şey, bir imalat süreci değil, doğanın bitkide oluşturduğu sakarozu yalıtmak üzere yapılan bir dizi sıvı-katı işlemidir."[8] İçerdikleri sıvının özütlenebilmesi için kamış liflerinin ezilmesi ya da parçalanması işlemi, neredeyse, kamışın tatlı olduğunun keşfi kadar eski olmalıdır. Bu özütleme işlemi, birçok farklı yolla yapılabilir. Kamış küçük küçük doğranıp, sonra öğütülebilir, presle sıkılabilir, dövülebilir ya da sıvı içine daldırılabilir. Sakaroz içeren sıvının ısıtılması, sıvının buharlaşmasına ve sonuçta da sakarozun yoğunlaşmasına neden olur. Sıvı aşırı doymuş duruma gelince, kristaller belirmeye başlar. Aslında, kristalleşme için, sakarozu sıvı biçimde içeren aşırı doymuş bir çözeltinin yoğuşturulması gereklidir. Soğuma ve kristalleşme sırasında değersiz maddeler "nihai" ya da "siyah" melası terkeder. Bu melas ya da pekmez, geleneksel yöntemlerle daha fazla kristalleştirilemez. Bu madde elbette oldukça tatlıdır ve besinlerin tatlılaştırılmasında kullanılır; bu ürün, İngilizler'in beslenmesinde, yüz yılı aşkın bir süre, en azından şekerin kristal biçimleri kadar önemli olmuştur. Arıtılmış biçimleri bugün de önemini korumaktadır.

Sürecin buraya kadar olan bölümü, çok eski çağlardan

kalmadır. Daha açık renkli, kimyasal olarak daha saf ya da daha rafine (son iki nitelik aynı şey değildir) şekerin elde edilmesine ve alkollü içecekler ile birçok değişik şurup da dahil, gitgide çeşitlenen son ürünlerin üretilmesine yol açan ilave işlemler yüzyıllar içerisinde geliştirilmiştir. Ama temel süreç çok eskidir. Gerçekte, şekerkamışından şeker "yapmak" için, ısıtma ve soğutmayla birlikte sürdürülen "bir dizi sıvı-katı işlem"den başka pratik bir yol yoktur. Isıtma yöntemlerine ve yakıta yapılan yatırımı mantıklı sınırlar içinde tutarak uygun sıcaklıkların devam ettirilmesi, şeker tarihinin büyük bölümünde ciddi bir teknik sorun olmuştur.

Sakaroz mağmasından en sonunda üretilen şeker, hem şekerkamışı özsuyundan hem de şekerleme yapımınında ve yiyecek hazırlamada kullanılan sakarozca zengin çeşitli şuruplardan çarpıcı biçimde farklıdır. Rafine beyaz şeker bazı bakımlardan en çok tuza benzer: Beyazdır, taneciklidir, kırılgandır ve neredeyse % 99 saftır. Şeker, "gündelik besin olarak hemen hemen saf biçimde tüketilen tek kimyasal madde"dir.[9] Dolayısıyla, şeker yapım sürecinde birbirinden dikkate değer ölçüde farklı, iki son ürün vardır. Bunların ikisi de şeker olmasına ve neredeyse tamamen saf olmasına karşın, birisi sıvı ve çoğunlukla altınrengi, diğeri ise tanecikli ve çoğunlukla beyazdır. Elbette, saf ve rafine şeker istenilen renkte üretilebilir. Ama bir zamanlar şekerin beyazlığı, onun güzel ve saf olduğunun kanıtı olarak işlev görüyordu. En güzel ve en saf sakaroz en beyazdır düşüncesi, belki de Avrupa şeker tarihinin erken dönemlerinin en güçlü simgesel yönüydü: Ama şu da gerçek ki, şeker, balı da andıran bir biçim de dahil, pek çok değişik biçimde kullanıma hazırlanabilir. Bala benzeyen ve İngiliz modern beslenme düzeninin oluşumunda çok büyük önemi olan "şeker pekmezi" ya da "altın şurup", taklit ettiği antik rakibi bal karşısında giderek üstünlük sağladı. Eskiden

balla ilişkilendirilen şiirsel imgelerin bazılarını bile çaldı.[10] Şeker tarihinin bu iki özelliğine geri dönme fırsatımız olacak.

Şeker yapımına ilişkin yazılı verilere ancak MS 500 dolayında kavuşuyoruz. Bir Hindu dinsel belgesi olan *Buddhagosa ya da Ahlak Bilinci Üzerine Konuşma* adlı yapıt, özsuyunun kaynatılmasını, melas yapımını ve şeker topaklarının elde edilmesini benzetme yoluyla anlatıyor. (İlk şekerlerin –ancak sıvı durumdan çıkacak kadar kristalleşmiş ama henüz tam olarak katılaşmamış– kırılgan değil de yumuşak şeker kıvamında olmaları mümkündür.[11]) Ama bu konudaki değinmeler az ve kafa karıştırıcıdır. Bizans imparatoru Herakleios'un Pers kralı II. Hüsrev'in Bağdat yakınlarındaki sarayını ele geçirdiği 627 tarihinde yazdığı bir raporda şeker, "Hindistan'a özgü" bir lüks olarak tanımlanır. Öyle görünüyor ki, 4. ve 8. yüzyıllar arasında belli başlı şeker üretim merkezleri, İndus deltasının batısına doğru uzanan kıyı kesimi (Belucistan kıyıları) ve Basra Körfezi'nin başındaki Dicle-Fırat deltasıydı. Şeker Avrupa'da ancak 18. yüzyıldan sonra tanındı ve tüketilmeye başlandı ve ancak o tarihten sonra, Doğu Akdeniz yöresinde şekerkamışı yetiştiriciliğine ve şeker yapımına ilişkin değinmelere rastlanmaktadır. Sakaroz, MS 1000 yılından önce Kuzey Avrupa'da neredeyse hiç bilinmiyordu ve ondan sonraki bir ya da iki yüzyıl süresince de ancak çok az biliniyordu. Yine de kabaca "dönemler"in ya da "aşamalar"ın belirlenmesi, bundan sonra anlatılanlara bir ölçüde yol gösterici olabilir.

Arapların batıya doğru yayılmaları, Avrupa'nın şeker deneyiminde bir dönüm noktası oldu. 636'da Herakleios'un yenilmesi ile 711'de İspanya'nın istilası arasında geçen bir yüz yıldan biraz kısa sürede, Araplar Bağdat'ta halifeliği kurdular, Kuzey Afrika'yı fethettiler, Avrupa'da da önemli yerleri işgal

etmeye başladılar. Mısır'da belki Arap işgalinden önce de bilinmekte olan şeker yapımı, fetihten sonra Akdeniz havzasına yayıldı. Araplar, şekerkamışını, şekerkamışı tarımını, şeker yapma zanaatını ve bu farklı lezzeteki tatlıyı Sicilya'ya, Kıbrıs'a, Malta'ya, kısa bir süre Rodos'a, Mağrib'in büyük bölümüne (özellikle Fas'a) ve İspanya'ya (özellikle güney kıyılarına) getirdiler.[12] Bir bilgin, Venedik'in şeker ihracatının merkezi haline geldiği 996 yılında kadar, şekerin kuzeye ulaşmamış olduğunu öne sürmektedir ama belki de geç kalmış bir tarihtir bu.[13] O zamana gelindiğinde şekerkamışı bütün Kuzey Afrika'da ve içlerinde Sicilya'nın da bulunduğu bazı Akdeniz adalarında yetiştirilmekteydi; İspanya'da da tarımsal deneylere konu oluyordu. Ama bundan önce, hatta Venedik, Avrupa'ya yapılan ihracatın önemli bir merkezi olmadan önce de şekerin birçok biçimi Ortadoğu'dan Avrupa'ya ulaşıyordu. Şeker yapımı konusunda en uzun süreli bilgi ve deneyime sahip bölgeler durumundaki İran ve Hindistan, büyük olasılıkla, şeker yapımıyla ilgili temel işlemlerin icat edildiği yerlerdi. Akdeniz havzasında üretilen şeker, yüzyıllarca Kuzey Afrika'ya, Ortadoğu'ya ve Avrupa'ya gönderildi. Buradaki üretim, ancak Yenidünya'daki sömürgelerde yapılan üretimin başat duruma gelmesiyle, yani 16. yüzyılın ikinci yarısından sonra sona erdi. Akdeniz çağında, Avrupa şekere çok yavaş da olsa alıştı. Sonra bu endüstri, Akdeniz'den İspanya ve Portekiz'e ait Atlantik adalarına kaydı; Madeira, Kanarya Adaları ve São Tomé bu adalar arasındaydı. Ama görece kısa olan bu dönem, Amerika'daki endüstriler büyümeye başlayınca son buldu.

Arap dünyasının uygarlık alanındaki başarıları, hakettiği ilgiyi Batı'da ancak son yıllarda görmeye başlamıştır. Çoğumuzun paylaştığı Avrupa merkezli tarih görüşü, dünyanın geri kalan bölümünde elde edilen teknik başarılara ilgisiz kalma eğilimindedir; başarıları harcanan büyük emeklere (Piramitler,

Çin Seddi, Güneş Tapınağı, Machu Picchu vb.) değinerek "açıkladığımız" zaman en iyi biçimde kavrar gibi görünüyoruz; en sıcak övgülerimizi, teknik olarak kendimizden aşağı saydıklarımınızın teknik değil, estetik başarılarına saklıyoruz kabul etsek de etmesek de. Hiçbir zaman açık açık söylemeyi göze almasak da, Batılı görüş, başka halkların teknik olanaksızlıklarının estetik yeteneklerini sınırlamaması karşısında şaşkınlığa düşmektedir. Oysa, Güney Avrupa'nın tarihiyle üstünkörü ilgilenen birisi bile, İspanya'nın Mağribilerce fethinin, Batı'ya doğru göz kamaştırıcı ölçüde hızlı bir yayılmanın ekonomik, siyasal ve dinsel olduğu kadar teknik ve askeri nitelik de taşıyan bir son olduğunu bilir.

Mağribilerin dışa açılma hareketi, 732'de Poitiers'e ulaştıkları ve burada Charles Martel tarafından püskürtüldükleri zamana kadar durdurulamadı. O yıl, Muhammed'in ölümünün ve Ebubekir'in ilk halife oluşunun yalnızca yüzüncü yıldönümüydü. Mağribiler 759 yılından sonra Toulouse'dan ve Güney Fransa'dan çekilerek Pireneler'in gerisinde mevzilendiler. Ama Mağribiler'in çok kısa sürede fethettikleri İspanya'nın yeniden tümüyle Hıristiyan olması için yedi yüzyıl geçecekti. İspanya düştükten sonra, Akdeniz âleminin bazı bölümleri de Müslümanlar'ın eline düştü. Sözgelimi, Girit, 823 yılına kadar, Malta ise 870 yılına kadar geri alınamadı. Araplar, gittikleri her yere şekeri ve üretim teknolojisini de götürdüler; öteden beri söylendiği gibi, şeker Kuran'ı izledi.

Şeker tarımı, alışılmadık talepleriyle, Müslüman Akdeniz'de şekerin ticari bir ürün olarak gelişmesini gerçi yavaşlatmıştı ama kuzeyde Orta İspanya'ya kadar yayılmış olması da büyük bir teknik kazanımdı. Akdeniz'in Arap fatihleri sentezciydiler, üç kıta üzerinde egemenlikleri altına aldıkları toprakların değişik kültürel zenginliklerini taşıyan, birleştiren, harmanlayan, yeni uyarlamalar icat eden yaratıcı ve yenilikçi in-

sanlardılar. Birçok önemli tarım ürünü –pirinç, süpürgeotu, sert buğday, pamuk, patlıcan, turunçgiller, muz, mango ve şekerkamışı– İslam'ın yayılmasıyla birlikte yayıldı.[14] Ama bu süreçte önemli olan tek şey yeni tarım ürünleri değildi; Arap fatihler, kendilerine tabi askeri yöneticileri (bunların çoğu Arap değildi), yönetim ve vergilendirme politikalarını, tarımsal sulama, üretim ve işleme teknolojilerini ve üretimi artırma dürtülerini de beraberlerinde getirdiler.

Şekerkamışının ve yetiştirilip işlenmesi için gerekli teknolojinin yayılması engellerle karşılaştı –bu engellerin çoğu yağışla ve mevsimsel sıcaklık dalgalanmalarıyla ilişkiliydi. Öğrendiğimiz gibi, şekerkamışı, büyüme mevsimi 12 ayı aşabilen tropikal ve alttropikal bir bitkidir; büyük miktarda su ve emek harcamayı gerektirir. Sulama yapılmadan da büyüyüp gelişebilmesine karşın, düzenli olarak sulanır ve büyüme mevsiminde ani sıcaklık düşüşleri olmazsa çok daha iyi gelişir (ve şeker içeriği artar).

İslamiyetin ilk evreleri Akdeniz bölgesinde, yazın şekerkamışı gibi bitkiler üretmekle, tarım yılı dolaşımını ve bu dolaşıma bağlı emek dağılımını değiştirerek, tarım mevsimlerine gerçekten katkıda bulundu. Araplar, şekerkamışı üretimini Akdeniz'in hem güney hem de kuzey kıyıları boyunca –sözgelimi, güneyde Fas'ın Marakeş, hatta Agadir ve Tarudant yörelerine, kuzeyde ise İspanya'nın Valencia ve Sicilya'nın Palermo yöresine kadar– genişleterek, yeni fethettikleri bu toprakların olanaklarını sonuna kadar zorladılar. Bir yandan, bölgenin kuzey sınır kuşağındaki don tehlikesi -şubat ya da martta dikilen şekerkamışının ocak ayında hasat edilmesi gerekiyordu-, büyüme mevsiminin kısa olması anlamına geliyor; bu koşullarda yetiştirilen şekerkamışı, –tarlaların hazırlanmasından tutun da şerbetin işlenmesine kadar– çok emek verilmesini gerektiriyor, buna karşılık az verim alınıyordu. Öte yandan, güney

sınır kuşağında -anlatıldığına göre, Mısır'da kamışın, dikimden kesime kadar yirmi sekiz kez sulanması gerekiyordu- yağışın yetersizliği, emek-yoğun sulama yapılmasını gerektiriyordu. Sonunda Amerikan şekerinin Avrupa'ya büyük miktarlarda girmeye başlaması da Akdeniz'deki şeker endüstrisinin aleyhine işledi.[15]

Şekerkamışı her zaman ya da en azından 20. yüzyıl içlerine kadar emek-yoğun bir ürün olagelmiştir –suyunun özütlenmesi için değil de şeker yapımı için kullanılacaksa, uygun dikim ve bakım, zamanında kesim ve öğütme, ustaca işleme teknikleri gerektirir. Şeker üretimi, yalnızca teknik ve siyasal (yönetsel) bakımdan değil, emeğin sağlanması ve kullanılması açısından da çetin bir uğraştı.

Araplar, her yerde, sulamaya, suyun kullanımına ve korunmasına büyük ilgi gösterdiler. Karşılaştıkları her sulama aygıtını, nereye giderlerse gitsinler yanlarında götürdüler. İranlılar'ın su dolabını (İspanyollar, bu araca, "gıcırtılı ses" anlamındaki Arapça sözcükten esinlenerek *noria* diyorlardı), su burgusunu, İranlılar'ın kanât denilen sulama sistemini (topraktaki suyu yalnızca yerçekiminden yararlanarak ekilecek tarlalara taşıyan, önce İspanya'ya, daha sonra da Kuzey Afrika'ya getirildiği sanılan, mühendislik teknikleriyle kazılmış yeraltı tünellerinin oluşturduğu dikkate değer emek-yoğun sistem) ve başka birçok aygıtı, Akdeniz'de İslamiyet öncesinde var olan sulama biçimlerine eklediler. Bu yeniliklerin hiçbirisi kendi başına belirleyici bir fark yaratamazdı; burada önem taşıyan nokta, fatihlerin büyük bir enerji ve istekle işe koyulmaları, yerel emekgücünü gözle görünür bir ustalıkla kullanmalarıydı –bu, başlı başına en önemli konudur, ama bu konuda bildiklerimiz henüz çok azdır.

Deerr'in söylediğine göre, "Arapların kurdukları şeker endüstrisi ile Hıristiyan Avrupalıların geliştirdikleri şeker

endüstrisi arasında büyük bir fark vardır. İslamiyetin de kölelik kurumunu tanımasına karşın, Yenidünya'daki şeker üretimini 400 yıl boyunca lekeleyen örgütlü kölelik belası, kanlı ve acımasız uygulamalar, Akdeniz'deki şeker endüstrisinde geçerli değildi."[16] Ama bu iddia dayanaksızdır. Kölelik, Fas'taki şeker endüstrisinde[17] ve olasılıkla başka yerlerde de rol oynadı; dokuzuncu yüzyılın ortalarında Dicle-Fırat deltasında Doğu Afrikalı binlerce tarım emekçisinin katıldığı bir köle ayaklanmasını gerçekleştirenler belki de şekerkamışı çiftliklerinde çalışan işçilerdi.[18] Avrupalı Haçlılar Doğu Akdeniz'deki şekerkamışı plantasyonlarını ele geçirdiklerinde ise köleliğin önemi daha da arttı ve şeker üretiminde köleliğin taşıdığı bu önem, 18. yüzyılın sonunda gerçekleşen Haiti Devrimi'ne kadar pek azalmadı.

Araplarca yapılan şeker, tek bir homojen madde değildi. Araplar, İranlı ve Hintlilerden çeşitli şeker türlerini ya da kategorilerini öğrenmişlerdi. Bu şeker çeşitlerini biliyoruz, hatta bunların üretimi için uygulanan işlemler hakkında biraz bilgimiz var; ama ayrıntılardaki belirsizlik sürüyor. Öğütme de bir soru olarak karşımızdadır; Arapların uyguladıkları öğütme yöntemi konusunda bazı araştırmalar yapılmıştır, ama bu konu tartışmalı niteliğini sürdürmektedir. Kamışın özsuyunun çıkarılmasında kullanılan işlem ne kadar etkiliyse, sonuçta alınan verim de o kadar fazla olur, şekerkamışı özsuyundan alınan verimi arttırmaya yönelik çalışmalarda 17. yüzyıldan itibaren ilerlemeler sağlanmış olsa da kesin başarıya ancak 19. yüzyılın sonlarında ulaşmıştır.

Su ya da hayvan gücüyle çalışan üç merdaneli dikey değirmenin icadıyla şeker teknolojisinde belirleyici bir adım atıldı. Bu değirmeni iki ya da üç kişi çalıştırıyor, şekerkamışını merdanelerin arasından ileri geri geçiriyorlardı (su değil de hayvan gücü kullanılıyorsa, hayvana ya da hayvanlara bakmak üzere

üçüncü bir işçi gerekiyordu). Bu tür değirmenlerin kökeni ve kesin dönemi henüz karanlıktadır. Deerr (Lippmann'ı izleyerek), bu aygıtı 1449'da Sicilya valisi Pietro Speciale'nin icat ettiğini öne sürmektedir;[20] Soares Pereira bu konuda –haklı nedenlerle– kuşkulu olduğunu dile getirerek bu makinenin Peru'da icat edildiğini ve 1608-1612 yılları arasında Brezilya'ya, sonra da başka yerlere getirildiğini ileri sürmektedir.[21] Ama bu uyuşmazlık bizi pek ilgilendirmiyor; çünkü Speciale'ye mal edilen icattan yaklaşık beş yüz yıl önce, Arapların Akdeniz'de kurdukları şeker endüstrisi bu iş daha verimsiz başka sistemlerle yapıyordu. Ondan ötesi hakkındaki bilgimiz pek az olsa bile, erken bir dönemde Fas'ta ve Sicilya'da şekerkamışının özsuyunu çıkarmak için su gücünden yararlanıldığına ilişkin kesin kanıtlar vardır.

Haçlı Seferleri sayesinde birçok Avrupalı, şekerin de aralarında olduğu birçok yeni ürünle tanışma fırsatını –bazılarının öne sürdüğü gibi ilk kez olmasa da– elde etti. Anlatıldığına göre, Haçlılar şekeri zor koşullar altında öğrendiler. Birinci Haçlı Seferi'ne (1096-1099) katılanların anılarını derleyen Albert van Aachen şöyle yazıyor:

> Trablusşam ovasındaki tarlalarda, oralıların zuchra dedikleri bir bal kamışı çok bol bulunuyor. İnsanlar bu kamışları iştahla emmeye alışmışlar, bunların yararlı özsuyundan çok hoşlanıyorlar ve tatlı olmasına karşın bu zevke doymak bilmiyormuş gibi görünüyorlar. Bu bitki, orada yaşayanlar tarafından büyük bir emek harcanarak yetiştiriliyor... İnsanlar, Elbariye, Marrah ve Arkah kuşatmaları sırasında korkunç bir açlığın pençesinde kıvranırken bu tatlı şekerkamışı sayesinde hayatta kaldılar.[22]

Ama konu, yalnızca Haçlı Seferlerinin Batı Avrupa halklarına şekeri öğretmesiyle sınırlı değildi. Haçlılar çok geçmeden işgal ettikleri bölgelerde, örneğin Selahaddin Eyyubi

tarafından alınıncaya kadar Kudüs Krallığı'nda (1099-1187), şekerin üretimini denetlemeye başladılar. Eriha'dan bir kilometre kadar uzaklıkta bulunan ve bugün de görülebilen Tawahin A-Sukkar ("şeker değirmenleri") denilen yerde, şekerkamışı tarımının ve üretiminin denetleyicisi oldular. 1484 yılında hâlâ kullanılmakta olan buradaki değirmenlerin 1116'dan beri çalışmakta olduğu belgelenmiştir.[23] (Bu değirmenlerin, söz konusu tarihten önce şekerkamışı öğütmekte kullanıldıkları kesin olmamakla birlikte, o tarihten sonra bu amaçla kullanıldıkları kuşkusuzdur.)

Akkâ 1291'de Sarazenlerin (Müslümanların) eline geçtiğinde, Malta Şövalyeleri orada şekerkamışı yetiştiriyorlardı (tarihin daha sonraki bir noktasında, Karayiplerde de plantasyonlar kurmaya çalıştılar). Bu arada, Venedikli tüccarlar, Tir yakınlarında, Girit'te ve Kıbrıs'ta büyük bir çabayla şeker tesislerini geliştiriyorlardı. Başka bir deyişle, Avrupalılar, Haçlı Seferlerinin sonucu olarak şeker üreticisi (daha doğrusu, işgal ettikleri bölgelerdeki şeker üreticilerinin denetleyicisi) olmuşlardı.

Akdeniz şeker endüstrisinin gerilemesi, öteden beri –ve genellikle doğru olarak– Atlantik adalarında ve daha sonra da Yenidünya'da rakip şeker endüstrilerinin gelişmesine bağlanmıştır. Ama gerçekte, coğrafyacı J. H. Galloway'in işaret ettiği gibi, Doğu Akdeniz şeker endüstrisi, Madeira'da ilk şekerin üretilmesinden yüz yıl önce önemini yitirmişti; Sicilya, İspanya ve Fas'taki şeker üretimi ise 15. yüzyılda güçlüydü.[24] Galloway'in görüşüne göre, savaşlar ve veba sonucunda nüfusun azalması, Girit ve Kıbrıs'ta şeker endüstrisine darbe vurdu. Ayrıca, şeker gibi emeğe dayalı ürünlerin fiyatları, Kara Ölüm denilen büyük veba salgınından sonra arttı. Galloway'in kanısına göre, aslında şekerle kölelik arasındaki tuhaf ve uzun süreli ilişkiyi başlatan şey, vebadan kaynaklanan ölümlerin yol

açtığı boşluğu doldurmak üzere köle emeği kullanımının yaygınlaşmasıydı: " Şeker tarımı ile kölelik arasında 19. yüzyıla kadar sürecek olan bağ, Girit, Kıbrıs ve Fas'ta iyice sağlamlaştı."[25]

Arapların yarattığı Akdeniz şeker endüstrisinin gerileyişi uzun bir zaman aralığında ve inişli çıkışlı oldu. Bazı altbölgelerde Arap siyasal denetiminin giderek zayıflaması çoğu kez güçsüz yerel yönetimlerin kurulmasıyla sonuçlandı; bu da etkin sulama ve iş bölümü uygulamasına son verdi. Diğer bazı bölgelerde ise –örneğin, Kıbrıs'ta ve Norman istilasından sonra Sicilya'da– Hıristiyan direnişi sonucu, şeker üretimi istilacıların koruması altında sürdü. Haçlılarla Amalfili, Cenovalı ve diğer İtalyan site devletlerinden tüccarlar üretim ve ticaret vergilerini kendi aralarında bölüştülerse de, bu düzenlemeler uzun süreli olmadı. Portekiz, bir yerlerde daha iyi fırsatlar yararlanılmayı beklerken, kendi ülkesinde, Algarve'de şekerkamışı tarımını denemekten hoşnut değildi; İspanya da ondan geri kalmıyordu.

Doğu Akdeniz'de Arapların devamı olarak Hıristiyanlarca yapılan şeker üretimi olsun, bu denizin batı ucundaki Portekiz'in (ve çok geçmeden İspanya'nın) giriştiği deneyler olsun, birbirinden oldukça farklı iki gelişmenin işaretlerini veriyordu. Doğu Akdeniz'de üretim başlangıçta gerçekten arttı; Frankların 13. yüzyılda Filistin'den çekilmesinden ve daha sonraki Osmanlı yayılmasından sonra bile durum böyleydi. Girit, Kıbrıs ve Mısır, ihraç etmek üzere şeker üretmeyi sürdürdüler.[26] Ama bir şeker kaynağı olarak bu bölgenin önemi gitgide azaldı. Avrupa'da şeker tüketiminin karakterini sonsuza kadar değiştiren etken ise, Portekizlilerin ve İspanyolların Atlantik adalarında şeker endüstrisini geliştirmeleriydi. Bunlar, şeker endüstrisinin Eskidünya'dan Yenidünya'ya geçişini sağlayan atlama taşlarıydı; Yenidünya'daki endüstri, buralarda yetkin-

leştirilen sistemde prototipini bulacaktı.

Atlantik adalarındaki bu şeker endüstrisi, Yenidünya endüstrileri kurulmadan önce bile Malta, Rodos, Sicilya ve Akdeniz'in başka yerlerindeki küçük çaplı üreticilerin rekabet yeteneğine darbe vurmuştu. Bir zamanlar çok iyi gelişen Sicilya şeker endüstrisi, 1580 yılına gelindiğinde, iç pazarın talebini ancak karşılıyordu. Yarımadanın en güney ucunda şeker üretilmeye devam edilmesine karşın, İspanya'da da şeker üretimi 17. yüzyılda gerileme sürecine girmişti.

Portekizliler ve İspanyollar, denetimleri altındaki Atlantik adalarında şeker endüstrisini kurmak üzere yola koyuldukları dönemde, şeker Batı Avrupa'da hâlâ bir lükstü, ilaçtı, baharattı. Yunanistan, İtalya, İspanya ve Kuzey Afrika halkları, şekerkamışını tarım ürünü olarak tanıyor ve şekeri de tatlılandırıcı olarak bir ölçüde biliyorlardı. Ama, Avrupa'da şekerle ilgili bilgiler ve şeker isteği Akdeniz'deki şeker üretimi geriledikçe arttı. Şeker endüstrisinin Atlantik adalarına taşınması, büyük olasılıkla Avrupa'da talebin yükselmekte olduğu bir sırada gerçekleşti. Bireysel girişimciler, Atlantik adalarında, Portekiz'e ve diğer Avrupa pazarlarına şeker üretmek üzere, Afrikalı kölelerin çalıştırılacağı şekerkamışı plantasyonları (ve başka plantasyonlar) kurmaya özendirildiler; çünkü onların varlığı, Portekiz'in ticaret yollarının Afrika çevresinde ve Doğu'ya doğru genişlemesi için bir güvence oluşturuyordu:

> Bir ... dizi deneme sonucunda, Afrikalı köleleri, Avrupalı göçmenlerin otoritesi altında karma ırklı bir toplum olarak birleştirip, şekerkamışı ve diğer endüstriyel ürünler yetiştiren; adadan adaya [Madeira, La Palma ve Hierro'yu kapsayan Madeira Adalarına; Tenerife, Büyük Kanarya ve Fuenteventura'dan oluşan Kanarya Adalarına; birbirinden oldukça uzak dokuz adadan oluşan Azor Adalarına; Boa Vista, Sto. Antão ve São Tiago'yu kapsayan Yeşilburun Adalarına; São Tomé ve Principe'ye vb.] yayılan plantasyon sistemi, genişleyen krallığın bir

parçası oldu. Şekerkamışı plantasyonları, adaların yalnızca birkaçında gelişti... Ama genel olarak bakıldığında, şekerkamışı ve plantasyon, ticari yayılmayı hedefleyen Portekiz hükümetinin (ayrıcalıksız bazı yurttaşların aleyhine olarak yerleşilen) ada üsleri edinmesine olanak sağladı. Böylece Portekiz Güney Atlantik'in denetimini ele geçirdi ve Afrika'nın çevresinin dolaşılması, Doğu'da ticaret yapılması mümkün oldu.[27]

Portekizlilerin Atlantik adalarında, özellikle de São Tomé'de giriştikleri deneylerle, Batı Avrupa'nın ticari ve teknik güç merkezleri arasında, yakın bağlar vardı: özellikle de Anvers'le.[28] Onüçüncü yüzyıldan itibaren Avrupa şekerinin arıtım merkezi olan Anvers özel bir önem taşımaktadır, daha sonra Anvers'i Bristol, Bordeaux, hatta Londra gibi başka büyük liman kentleri izledi. Nihai ürünün denetimi Avrupalıların eline geçti –ama belirtmek gerekir ki, denizaşırı şeker üretimine öncülük etmiş Avrupalıların (bu örnekte Portekizlilerin) değil. Büyümenin başka bir nedeni de talebin gitgide farklılaşmasına koşut olarak şekerlerin de giderek farklılaşmasıydı. Avrupalının tanıdığı şeker çeşidi arttıkça, şekeri tanımlayan sözcük dağarcığı da genişledi.[29]

Şeker, hâlâ sıradan bir meta ya da ihtiyaç maddesi olmayıp *de luxe* bir ürün olmasına karşın, artık Batı Avrupa'nın her yanında biliniyordu. Aracı ülkeler ve oralardaki lüks mal tacirlerince Avrupa saraylarına taşınan misk ya da inci kadar değerli bir mal olmaktan çıkan şeker, Avrupalı toplumlarca giderek daha fazla tüketildikçe, sağlama ve arıtma işlemlerinde Avrupalı güçlerin rolünün de giderek arttığı bir hammadde haline geliyordu. Şekerle ilgilenen Batılı devletlerdeki siyasal farklılaşma, 15. yüzyıldan sonra hız kazandı. Ulusal politikalarda şekerin oynadığı rol, şaşırtıcı bir ölçüde, siyasal geleceğe ilişkin ipuçları veriyordu – hatta, siyasal geleceği belki de bir dereceye kadar etkiliyordu.

Portekiz ve İspanya'nın Atlantik adalarında giriştikleri şeker deneyleri, daha sonra birbirlerinden kesin olarak uzaklaşmalarına karşın birçok paralellik taşıyordu. On beşinci yüzyılda her iki güç de şeker üretmeye elverişli yerler arıyordu. Portekiz, São Tomé ve diğer adaları ele geçirirken, İspanya Kanarya Adalarını aldı. Madeira, 1450'den sonra, şeker sağlanan yerlerin başında geliyordu; onu São Tomé izliyordu. 1500'lü yıllara gelindiğinde, Kanarya Adaları da önem kazandı.[30] Her iki güç de şeker talebinin gitgide arttığına tanık oldular (sözgelimi, 1474-1507 yılları arasında Kastilya kraliçesi olan Katolik İsabella'nın mutfak hesaplarından bu anlaşılmaktadır).

İspanya ve Portekiz'e ait Atlantik Adalarındaki şeker endüstrisinin ayırıcı özelliği köle emeğiydi; Arapların ve Haçlıların Akdenizde kurdukları şeker plantasyonlarından devir alındığı sanılan bir gelenekti bu. Ama İspanyol bilgin Fernandez-Armesto'nun anlattığına göre, Kanarya Adalarındaki endüstrinin çarpıcı özelliği, hem özgür hem de köleleştirilmiş emeğin birlikte kullanılıyor olmasıydı. Bu uygulama, daha sonraki bir dönemde, yani 17. yüzyılda İngilizler ve Fransızlarca Karayiplerdeki plantasyonlarda uygulanan karma emeğe dayalı öncü sistemlere çok benziyordu; o plantasyonlarda da köle ve özgür emekçiler yan yana çalışıyorlardı. Köleler kesin olarak önemliydi; belki de belirleyici önemdeydi. Ama işin ciddi bir bölümü de, emeğinin karşılığını kısmen mal olarak alan özgür ücretli işçilerce yapılıyordu –bunların bazıları uzman, bazıları da geçici emekçilerdi. Belki de bu sistem, göründüğü kadar atipik değildi. Ama özgür ücretli işçilerin, Atlantik adaları dönemi ile Yenidünya'da devrim ve köleliğin kaldırılması çağı arasında; Haiti Devrimi'nin başlamasından Brezilya'da köleliğin kaldırılmasına kadar olan dönemde şekerin tarihinde pek göze çarpmadıkları bir gerçektir. Fernandez-

Armesto'nun deyişiyle, "Kanarya Adaları sistemi, daha çok Eskidünya'nın yöntemlerini çağrıştırmaktadır; ürünün mülk sahibi ile işçiler arasında eşit olarak paylaşımı ise Ortaçağ sonlarına doğru Kuzey İtalya'da gelişen ve bazı yerlerde bugün de uygulanan *a mezzadria* çiftçiliğe çok benzemektedir."[31]

Şekerkamışı, ilk olarak, Kolomb'un 1493'te yaptığı ikinci yolculuk sırasında Yenidünya'ya getirildi. Kolomb, bu bitkiyi İspanyollara ait Kanarya Adalarından getirmişti. Şekerkamışının Yenidünya'da yetiştirildiği ilk yer, İspanya'ya ait Santo Domingo'ydu; geriye, Avrupa'ya ilk şekerin aşağı yukarı 1516 yılından itibaren gönderilmeye başlandığı nokta da burasıdır. Santo Domingo'daki şeker endüstrisinde, köleleştirilmiş Afrikalılar çalıştırılıyordu; ilk köleler, şekerkamışının gelişinden hemen sonra oraya getirilmişti. Dolayısıyla, Amerika kıtasında şekerkamışına, şeker yapımına, Afrikalı köle emeğine ve plantasyon tarzında üretime öncülük eden ülke İspanya oldu. Bazı bilginler, plantasyonları "kapitalizmin en sevilen çocuğu" olarak değerlendiren Fernano Ortiz'in bu görüşüne katılmaktadır; bazı tarihçiler ise bu değerlendirmeye karşı çıkmaktadır. İspanya'nın şeker üretiminde sağladığı başarılar Portekiz karşısında yüzyıllarca boy ölçüşecek duruma gelememiş, Yenidünya şekeri üzerine çalışmalar yapan kimi uzmanlar küresel önemi az olduğu için bu üretim başarılarını bazen görmezden gelmişlerse de, şeker ticaretinin ilk dönemlerinde Karayiplerdeki İspanyollarca kazanılan başarılardan, bu başarıların öncü niteliğinden asla kuşku duyulmamıştır. Wallerstein ve Braudel'in savsaklayıcı tutumları çok belirgindir; örneğin, Braudel, şekerkamışının ve şeker fabrikalarının Santo Domingo'ya ancak 1654 yılından sonra ulaştığını öne sürmektedir.[32]

Brezilya, 1526'ya gelindiğinde Lizbon'a ticari miktarlarda şeker gönderiyordu ve çok geçmeden, 16. yüzyıl, Brezilya'nın

şeker yüzyılı oldu. İspanyol Yenidünya'sı içinde, Santo Domingo'da ve Karayiplerin geri kalanında elde edilen ilk başarılar, anakarada sağlanan gelişmelerin bile gerisinde kaldı. Meksika'da, Paraguay'da, Güney Amerika'nın Pasifik kıyılarında ve diğer verimli vadilerde ise şekerkamışı tarımı büyük gelişme gösterdi.

Ama Santo Domingo'da girişilen ilk şekerkamışı yetiştiriciliği ve şeker yapımı deneyleri başarısızlığa mahkûmdu. İki yetiştirici –1505 ve 1506'da Aguilon, 1512'de de Ballester– orada şeker üretmeye kalkıştıklarında, ne İspanya onların tutkularını desteklemeye henüz hazırdı ne de Santo Domingo'da o zamanlar var olan beceri düzeyi bunun sürdürülebilmesi için yeterliydi.[33] O zamanlar bilinen biricik öğütme tekniği, büyük olasılıkla, aslında 10. yüzyıl Mısır'da zeytin presi olarak tasarlanmış olan kenardan merdaneli değirmen tasarımlarını örnek alıyordu. Bu tür aygıtlar verimsizdi ve emeğin boşa gitmesine yol açıyordu. Başka bir ciddi sorun da emek arzının kısıtlı olmasıydı. Santo Domingo'nun Aruakanca konuşan yerli halkı Taino Kızılderililerinin hızla ortadan kaldırılması nedeniyle, deneysel şeker plantasyonları şöyle dursun, altın madenleri için bile son derece az insangücü kalmıştı. İlk Afrikalı köleler 1503'ten önce getirildi ve kaçak kölelerin (*cimarrones*) yörede giriştikleri yağma eylemlerinin yol açtığı korkuya karşın, köle getirilmeye devam edildi. 1509'a gelindiğinde, köleleştirilmiş Afrikalılar kraliyet madenlerinde çalıştırılmak üzere getiriliyordu; çok geçmeden, bunları, şeker endüstrisine insangücü sağlayacak başka köleler izledi.

Cerrah Gonzalo de Vellosa –belki de Avrupa'da şeker fiyatlarının yükselmekte olduğuna dikkat ederek– 1515'te Kanarya Adalarından deneyimli şeker ustaları getirdiği zaman, Karayiplerde özgün bir şeker endüstrisinin kurulması yönünde

ilk adımı atmış oldu. Kanarya Adalarından gelen teknisyenlerle birlikte, o (ve yeni ortak olduğu Tapia kardeşler), hem hayvan hem de su gücüyle çalıştırılabilen ve "1449'da Pietro Speciale'nin geliştirdiği makine örnek alınarak yapılmış"[34] iki dikey merdaneli bir değirmen getirttiler. Santo Domingo'daki altın yatakları çok geçmeden tükenme noktasına geldi; yerli nüfusun baş döndürücü azalışı sürerken, Afrikalı emeğinin rolü artıyordu. Ama Avrupa'da şekerin fiyatı, taşıma maliyetini kısmen karşılayacak ve üretimde yeni risklere girme cesareti verecek kadar yükselmişti; belki özellikle de alternatif fırsatların (örneğin madencilik olanaklarının) azalmakta olduğu İspanya'ya ait Karayip sömürgelerinde böyle risklere girilebilirdi.

Bir bilginin yaptığı hesaba göre, Kanarya Adalarından gelen mühendislerin Santo Domingo'da kurdukları bir değirmen, bir mevsimde, su gücüyle çalıştırılırsa 125 ton, hayvan gücüyle çalıştırılması durumunda ise "bu miktarın belki üçte biri" kadar şeker üretmeye yeterli şekerkamışı öğütebilirdi.[35] Vellosa ve arkadaşları, emekleme çağındaki endüstriyi kendi başlarına geliştirecek sermayeden yoksundular. Ama Kızılderili emeği politikasını denetlemek üzere Santo Domingo'ya gönderildikleri halde en sonunda sömürgenin fiili yöneticileri olan üç Jeronimit rahibinin varlığından yararlandılar. Başlangıçta Jeronimitler, yetiştiricilerin kraliyet desteği isteyen dilekçelerini onaylamakla yetiniyorlardı. Ama çok geçmeden, devlet adına topladıkları gelirleri yetiştiricilere borç vermeye başladılar.[36] Yeni kral olan I. Charles, kraliyet yargıcı Rodrigo de Figueroa'nın Jeronimitlerin yerini alması için buyruk verdiğinde, devlet yardımı genişleyerek devam etti. 1530 yılına gelindiğinde, adadaki değirmenlerin "oldukça istikrarlı toplamı" 34'ü bulmuştu; 1568'de ise "150-200 arasında köleye sahip plantasyonlara hiç de az rastlanmıyordu. Daha

görkemli malikanelerin birkaçında köle sayısı 500'ü buluyordu; üretim rakamları da benzer biçimde yüksekti."[37] Bu gelişimin ilginç bir özelliği, plantasyonlara sahip olan, onları yöneten, alıp satan devletin ve aslında, devlet memurlarının oynadıkları roldü. Başlangıçta orada özel ve ayrı bir "yetiştirici sınıfı" olmadığı gibi, diğer rakip güçlerin Karayiplerdeki şeker sömürgelerinde ortaya çıkan komisyoncu tüccarlar ve aracılar da yoktu.

Büyük Antillerin diğer kısımlarına –Küba, Porto Riko ve Jamaika'ya– yerleşen İspanyollar, şekerkamışını, yetiştirme yöntemlerini, su ve hayvan gücüyle çalışan değirmen teknolojisini, köle emeğini, şekerkamışının öğütülmesi, çıkarılan özsuyunun kaynatılması, bundan çeşitli şekerler ve melas yapılması işlemlerini, ayrıca melastan damıtma yoluyla rom elde edilmesi işlemini en sonunda buralara da getirdiler. Yine de, bu filizlenen İspanyol Amerikan endüstrisi –kraliyetin desteğine, zekice yapılan denemelere ve başarılı üretime karşın– neredeyse hiçbir sonuç elde edemedi. Portekizli yetiştiriciler, İspanyolların Antillerde başaramadıklarını Brezilya'da başardılar. Yalnızca bir yüzyıl içinde, Fransızlar ve en çok da İngilizler (Hollandalıların dışarıdan desteğiyle olsa da) Batı dünyasının büyük şeker üreticileri ve ihracatçıları oldular. Böylesine umut verici bir başlangıçtan sonra İspanyol şeker endüstrisinin erken evresinin niçin bu kadar çabuk duraklamaya girdiği merak uyandıran bir konudur ve getirilen açıklamalar tam doyurucu olmaktan uzaktır. Tenochtitlan'ın fethinden (1519-21) sonra adalardaki sömürgecilerin Meksika anakarasına geçmeleri; İspanyolların metalik zenginliklere aşırı düşkünlüğü; kraliyetin Yenidünya'daki bütün üretken özel girişimlere uyguladığı aşırı otoriter denetimler; sürekli yatırım sermayesi kıtlığı çekilmesi; İspanyol sömürgecilerin tipik özelliği olduğu öne sürülen *deshonor del trabajo* ([bedensel] çalış-

manın aşağılayıcı bir şey gibi görülmesi) gibi etkenler mantıklı görünmekle birlikte, tam olarak inandırıcı değildir. Böylesine önemli ilk deneyimlerin niçin başarısızlığa uğradığını, Karayip şekerlerinin İspanya'daki pazarının niteliğini ve İspanya'nın şeker fazlalığını dışarıya satma yeteneğini ya da yeteneksizliğini daha iyi kavrayıncaya kadar belki de öğrenemeyeceğiz. İspanya'nın Meksika'yı ve Andları fethetmesiyle, temel bir politika değişikliği oldu: Ondan sonraki iki yüz yılı aşkın sürede, Karayiplerdeki mülkler, öncelikle, ticaret yolları boyunca yer alan konaklama yerleri ve kaleler olarak işlev gördü; bu da İspanya'nın Amerika'daki üretkenlikten uzak, vergi alan, emeği çarçur eden rolünün işaretlerini veriyordu. Öncülük fırsatı çok geçmeden yitirildi; Büyük Antillerde yaklaşık olarak 1580'den başlayarak, Fransız ve İngilizlerin 1650'den sonra küçük adalarda (özellikle de Barbados ve Martinique'te) şekerkamışı yetiştirmeye başlamalarına kadar, Karayip bölgesi ihraç için çok az şeker üretebildi. O zamana kadar da Avrupa'da pazarın durumu değişmiş ve üretim ivmesi İspanyolların ellerinden kayıp gitmişti.[38]

İspanyollar (ve daha dar ölçekte de Portekizliler) Yenidünya'daki sömürgeleştirme çabalarını değerli metallerin çıkarılması üzerinde yoğunlaştırdıkları halde, pazarlanabilir malların ticareti ve üretilmesi Kuzey Avrupalı rakiplerini daha fazla ilgilendiriyordu; plantasyon ürünleri ise önemli bir yere sahipti –pamuk, çivit ve çok geçmeden de içecek yapımında kullanılan iki ürün: Yenidünya'ya ait bir kültür bitkisi ve içecekten çok yerlilere özgü bir yiyecek olan kakao ile Afrika kökenli kahve. Emek maliyeti ve sermaye yokluğu, Yenidünya'daki plantasyonlarda üretimi başlangıçta kısıtladı ve kazanç, başka yerlerdeki üretim pahasına elde ediliyordu. "Sömürgeciler, büyüyüp gelişmek için, Baltık ya da Kuzey Denizi'nde Hollandalılardan daha iyi ve daha ucuz balık

yakalamak, Ruslardan daha iyi ya da daha ucuz kürk elde etmek için daha iyi tuzak kurmak ya da Kızılderilileri buna ikna etmek, Cavalılardan ve Bengallilerden daha iyi ya da daha ucuz şeker üretmek zorundaydılar.[39] Kendine pazar açan ilk Yenidünya tarım ürünü, Amerika'da evcilleştirilen ve yukarı sınıflara özgü ender bir lüks olmaktan hızla uzaklaşıp çalışan sınıfların gereksinimi haline gelen tütündü. Tütün, kraliyetçe onaylanmamasına karşın gelişme gösterdi ve 17. yüzyıla gelininceye kadar, sıradan insanların tüketiminin bir parçası olup çıktı. Ama o yüzyılın sonunda, şeker, hem İngiliz hem de Fransız Antillerinde tütünden daha hızlı bir tempoyla gelişiyordu; 1700 yılına gelindiğinde, İngiltere ve Gallere ulaşan şekerin değeri, tütünün iki katıydı. Tütünden şekere doğru olan bu değişme, başlangıçta, Fransızların Karayip sömürgelerinde İngiliz sömergelerinde olduğundan daha da belirgindi; ama uzun vadede Fransız şeker pazarı, hiçbir zaman İngiliz pazarının boyutlarına ulaşamadı.

İngilizlerin, Hollandalıların ve Fransızların Karayiplerde plantasyonlar kurdukları 17. yüzyılın ilk onyılları ile Küba ve Brezilya'nın Yenidünya'daki üretimin ana merkezleri oldukları 19. yüzyılın ortaları arasında şekerin tarihinde birtakım olgular ön plana çıkar. Bu uzun dönem içinde şeker üretimi durmaksızın arttı, çünkü günden güne daha çok Batılı insan şeker tüketiyordu ve her tüketicinin kullandığı miktar giderek artıyordu. Ama tarlada, öğütme işleminde, hatta arıtma alanlarında ortaya çıkan teknolojik değişmeler görece önemsizdi. Genel olarak söylemek gerekirse, genişleyen şeker pazarı, dönüm başına alınan verimde ya da şekerkamışı tonajında veya işçi başına üretkenlikte sağlanan belirgin artışlarla değil, üretimin sürekli genişlemesiyle doyuruluyordu.

Ama insanları şeker ticareti yapmaya ya da şeker tüketmeye yönelten dürtünün yanı sıra, şeker üretmeye yönelten

dürtünün de kaynakları daha gerilere kadar izlenebilir. Sir Walter Raleigh'nin 1595'te Guyanalara yaptığı ilk yolculuktan kısa süre sonra, İngiliz kâşif Kaptan Charles Leigh, şimdi Brezilya ile Fransız Guyanası arasındaki sınırı oluşturan Waiapoco (Oyapock) Irmağı'nda bir yerleşim yeri kurmaya girişti. Başarıya ulaşmamasına karşın her iki girişim de şekere ve başka tropikal ürünlere duyulan ilgiyle bağlantılıydı. Yenidünya'daki ilk İngiliz sömürgesi olan Jamestown 1607'de kuruldu. Şekerkamışı buraya 1619'da getirildi –köleleştirilmiş Afrikalıların bir İngiliz sömürgesine ilk olarak ulaşmaları da bu tarihte oldu. Ama kamış burada büyümeyecekti. Üç yıl önce Bermuda'ya şekerkamışı dikilmişti; ama bu ufacık, kıraç adada asla şeker üretilemedi. Bu gerçeklerin gösterdiği gibi, şekerin arzulanır bir madde olduğuna ve olası pazarının en azından bir bölümüne –kısacası, ticari bir mal olarak uzun dönemdeki kârlılığına– ilişkin canlı bir bilinç 17. yüzyıldan önce de vardı. Bu nedenle, metropolün, (başka şeyler yanında) şeker üretebilecek sömürgeler elde etme amacını gütmeye başlaması 17. yüzyıldan önceye rastlamaktadır. İngiltere, kendi sömürgelerinde şeker üretme olanağına kavuşmadan önce, şekeri çalmaktan başka bir şey yapamıyordu. Bir İspanyol casusu 1591'de şunları bildiriyordu: "Antiller [Amerikan] ürünü üzerindeki İngiliz yağması öylesine büyük ki, Londra'da şeker, Lizbon'da, hatta bizzat Antillerde olduğundan daha ucuz."[40]

İngiliz şekerinin dönüm noktası, Kaptan John Powell'ın Brezilya'dan Avrupa'ya dönerken 1625'te ayak bastığı ve sonra da İngilizlerin üzerinde hak iddia ettikleri bir ada olan Barbados'a 1627'de yerleşilmesiydi. Bununla birlikte, Barbados şekeri, ancak 1655 yılı dolayında –yani, Batı Planı'nın bir parçası olarak İngilizlerin Jamaika'yı istila ettikleri yıl– iç pazarı etkilemeye başladı. (O yıl Barbados'ta 283 ton "killi" şeker ve 6.667 ton da "ham" şeker üretildi;[41] bu arada Kara-

yiplerde ele geçirilen başka yerler de iç pazardaki tüketime katkıda bulunmaya ve şekeri imparatorluğa bir kazanç kapısı yapmaya başladı.) 1655 yılından 19. yüzyılın ortalarına kadar, İngiliz halkının şeker gereksinimi, büyük ölçüde imparatorluk sınırları içinden karşılanıyordu. Metropole bitmemiş ürün –özellikle de şeker– ihracatında başarıya ulaşan ilk İngiliz sömürgelerinin kuruluşundan sonra, bu tür malların ve bunlarla değiş tokuş edilen ürünlerin akışını denetlemek üzere imparatorluk yasaları yürürlüğe kondu.[42]

Tüketim açısından gerçekleşen değişiklikler ise çok ve çeşitliydi. Şeker, özel –tıbbi, çeşnilik, törensel ya da gösterişlik– bir mal olmaktan gitgide çıkarak sıradan bir yiyecek haline geldi. Şeker fiyatları zaman zaman tüketimi daraltmakla birlikte, bu yeni ürünün Avrupalılarca sevilen lezzetler ve tercihler arasına girmesi geri dönülmez bir gelişmeydi.

Hiç kuşku yok ki, 17. yüzyıl, İngiliz denizciler, tüccarlar, serüvenciler ve kraliyet ajanları için muazzam bir faaliyet dönemiydi. Yenidünya'da, Hollanda ve Fransız sömürgelerinden daha fazla İngiliz sömürgesi kuruldu. İngiliz yerleşimcilerin nüfusu, Afrikalı kölelerle birlikte, Kuzey Avrupalı iki büyük rakibini çok geride bıraktı. İspanyol Karayipleri, 1492'den 1625'e kadar, kaçakçılık ve baskınlar nedeniyle zayıflamış olmasına karşın, başkalarınca rahatsız edilmedi; ama St. Kitts kurulduğu zaman, bölgede İngilizlerin yayılma süreci geri döndürülemez bir biçimde başladı ve yalnızca 30 yıl sonra Jamaika'nın istilasıyla doruk noktasına ulaştı. On yedinci yüzyıl, Karayiplerde Avrupalılararası deniz çatışmalarının da yüzyılıydı, çünkü Kuzey Avrupalı güçler konumlarını netleştiriyorlardı. Bu çatışmaların boyutu, vur-kaç türü korsanlık ve kasaba yakma eylemlerinden, geniş çaplı deniz çatışmalarına kadar uzanıyordu. Farklı ama birbiriyle ilişkili birkaç süreç aynı anda işliyordu; ama İspanya herkesin düşmanıydı, çünkü herkesin

hesabı İspanya sömürge imparatorluğu üzerine kuruluydu.

En çok İngilizler mücadele etti, en fazla sömürgeyi onlar fethetti, en fazla köleyi (gemilerinin ambarlarına doldurup sömürgelerine) onlar getirdi, plantasyon sisteminin yaratılmasında en ileriye ve en çabuk onlar gittiler. Kurulan sistemin en önemli ürünü şekerdi. Diğer ürünler arasında kahve, çikolata (kakao) ve hindistancevizi vardı; ama üretilen şekerin miktarı, kullananların sayısı ve kullanım alanlarının genişliği, diğerlerini aşıyordu. Böylece şeker, yüzyıllarca birinci olarak kaldı. 1625'te Portekiz, hemen hemen tüm Avrupa'nın gereksinimini Brezilya şekeriyle karşılıyordu. Ama çok geçmeden İngiltere, diğer "şeker adaları"nın yanı sıra Barbados'ta ve sonra da Jamaika'da kendi kaynaklarını geliştirdi. İngilizler, şeker ve ilgili maddeleri üretme yöntemlerini, Guyana kıyılarında giriştikleri plantasyon tarımı deneyleri Portekizlilerce engellenen Hollandalılardan öğrendiler. İngiliz şeker endüstrisi, Barbados Adası'nda 1640'larda yapılan alçakgönüllü başlangıçtan yola çıkarak şaşırtıcı bir hızla genişledi; ilkönce bu adayı, kısa süre sonra da Jamaika'yı yuttu – bu ada, Büyük Antillerde İspanya'dan alınan ilk topraktı ve Barbados'tan neredeyse otuz kat büyüktü. İngiliz şekeri, fiyat yönünden Portekiz şekeriyle yarışabilir duruma geldikçe, İngiltere, Portekiz'i Kuzey Avrupa pazarından sürüp çıkarma olanağına kavuştu. Ne var ki, bunun sonucunda oluşan tekel, beraberinde tekelci fiyatları da getirdi; daha sonra da Fransızların katı rekabetiyle karşılaştı.[43] 1660'ta şeker sayılıyordu (ve vergilendiriliyordu); ama Antillerdeki sömürgelere, Britanya iç pazarında gerçek bir tekel hakkı tanınmıştı. Fransa'da, uygulanan kısıtlayıcı politikalar nedeniyle, Fransız rekabetinin üstünlük sağladığı aşağı yukarı 1740 yılına kadar İngiliz şekerleri rekabet gücünü korudu. Britanya bir daha asla Avrupa pazarlarını geri alamadı; ama İngiliz yetiştiriciler ve tüccarlar kendilerini iç pazarla avut-

tular.1660'ta İngiltere 1000 varil şeker tüketmiş ve 2000 varil de ihraç etmişti. 1700'de ise yaklaşık 50.000 varil getirtti ve yaklaşık 18.000 varilini dışarıya sattı. 1730'da getirilen şeker 100.000, dışarıya satılan ise 18.000 varildi; İngiltere 110.000 varil şeker ithal ettiği 1753 yılında ise bunun yalnızca 6.000 varilini yeniden ihraç edebildi. "İngiliz Antillerinden gelen şeker miktarı arttıkça, İngiltere'nin talebi buna ayak uydurdu ve 18. yüzyılın ortalarından itibaren, bu adalar, ana ülkede tüketim için gereksinim duyulandan daha fazla şekeri artık üretemeyecek gibi görünüyordu."[44]

İngiltere'nin Akdenizli tüccarlardan az miktarda şeker satın alan bir ülke olmaktan çıkıp, biraz daha büyük miktarda şekeri kendi gemileriyle ithal eden, önce Atlantik adalarında, sonra da Brezilya'da Portekizlilerden daha da fazla miktarda şeker satın alan, kendi şeker sömürgelerini –ilkönce kendi gereksinimini karşılamak ve Portekiz'le müşteri yarışına girmek, sonra da zamanla, bütün işlemleri kendi rafinerilerinde bitirerek yine kendi gereksinimini karşılamak için– kuran bir ülke haline gelmesine yol açan adımlar karmaşıktır, ama neredeyse kaçınılmaz olduğunu düşündüren bir düzen içinde gerçekleşmiştir. Bu adımlar, bir yandan, imparatorluğun dışa doğru genişlemesini ifade ederken, öte yandan da şeker tüketiminin ulusal bir alışkanlık olarak özümsenişini, benimsenişini göz önüne sermektedir. Tıpkı çay gibi şeker de İngiliz "karakter"inin tanımlayıcısı olmuştur.

Yurt içinde tüketici pazarının genişleyeceği, oldukça erken kavrandı. Öncü bir merkantilist olan Sir Josiah Child ("Böyle plantasyonların ticari faaliyetleri, katı yasalar çıkarılarak ve bu yasalar iyi uygulanarak ana krallıkla sınırlandırılmazsa bütün sömürgeler ya da plantasyonlar ana krallıklarını zarara uğratırlar"), sömürgelerde ticaretin metropolün kârıyla sınırlandırılabilmesi için sömürgelerin denetim altında tutulması gerektiğini

vurguluyordu:

> Şekeri, beyaz ringanın Hollanda'ya ait bir mal oluşu kadar bir İngiliz malı yapmaya ve Hollandalıların bu yolla elde ettiklerinden daha çok kârı böylece krallığa çekmeye, arzu ederlerse, Majesteleri'nin ve Parlamento'nun gücü vardır. Bunun sonucu olarak da başka ülkelerin bütün plantasyonları birkaç yıl içinde iyice ufalacak, hatta yok olacaktır.[45]

17. yüzyıl sonlarında kendisi de şekerkamışı yetiştiriciliği yapmış olan Jamaika valisi Sir Dalby Thomas, şeker üretiminin erken evresindeki destekleyicilerinden birisiydi. Gelişen şeker sömürgelerinin, ana ülkede üretilen malların da tüketicileri olabileceklerini önceden gördü:

> 1. Şekeri en fazla kendileri [Parlamento'daki yasakoyucular] ve ulusun geriye kalan varlıklı ve refah içindeki insanları tüketiyorlar.
> 2. Yıllık üretilen miktar, 45.000 tondan az değildir [herhalde o zamanlar, yani yaklaşık 1690'da İngiliz sömürgelerinde üretilen tüm şekerden söz ediyor].
> 3. Bunun yarısı İngiltere'de tüketiliyor ve değeri 800.000 sterlini buluyor. Diğer yarısı ise ihraç ediliyor ve denizcilerin ücreti ödendikten sonra bir o kadara satılıyor ve sonuç olarak, ülkeye para ya da yararlı mallar olarak 800.000 sterlin kazandırıyor. Buna ek olarak, şekerler kolonilerimizde üretilmeye başlanmadan önce, fiyatları şimdikinin dört katıydı; kendi şekerimizi kendimiz yapmasaydık, aynı fiyata aynı tüketim miktarıyla, harcadığımız şekere para ya da parayla eşdeğerde yerli mal ve emek olarak 240.000 sterlin ödemek zorunda kalırdık.

Tarihçi Oldmixon bu sözlere yürekten katılarak şunu ekliyordu: "Şurası kesindir ki, satın aldığımız Portekiz şekerinin yıllık tutarı 400.000 sterlini bulurdu; şekeri kendimiz üretmekle bu kadar tasarrufumuz oldu."[46] Thomas devam ediyordu: "Melastan elde edilen, şeker kolonilerinden diğer kolonilere ve

İngiltere'ye gönderilen alkollü içkileri de dikkate almamız gerekir. Bu melasın hepsi İngiltere'de satılsa ve alkollü içeceğe dönüştürülseydi, aynı miktardaki *Fransız* brendisinin yarı fiyatına bile satıldığında yılda 500.000 sterlinden fazla tutardı." Thomas, şeker kolonilerinden elde edilecek ticari karın farklı kaynaklarını kavaramakla kalmayıp,bu kalonilerin ana ülkede üretilen malların alıcısı olarak vaat ettiği geniş ve henüz tam olarak gerçekleşmemiş olanakları da kavramıştı. Amerika anakarasının güneyindeki kolonilerin, Antillere New England'-dan daha fazla benzediğini savunurken, bu görüşünü çok usta bir anlatımla dile getiriyordu:

> ...zencileri Gine'den kolayca sağlayabilirler, bunların her biri yılda iki dip doldurma çapası, iki ot temizleme çapası, iki bel, bunların yanı sıra balta, tetsere, burgu, çivi gibi inşaat işlerinde ve diğer amaçlarla kullanılan başka demir aletler ve malezeler kullanıp eskitir; yalnızca bu demir aletlerin değeri 120.000 sterlindir. Bunların tüketecekleri ve kullanacakları giysi, silah, halat, sandal demiri, yelken ve taşıma malzemeleri, ayrıca yataklar ve diğer ev eşyaları sonsuzdur: Bunların Krallık'a sağlayacakları yarar bunlarla da kalmaz; taşıma işleri için yaratılan istidam olanakları ile birlikte üretim ve tüketimin, ulusun zenginliğine, onuruna ve gücüne sağlayacağı yararın, yurt içinde istihdam edilen aynı sayıda en iyi işçilerin sağlayacağı yararın dört katından çok daha fazla olduğunu söylemek yeterlidir. [47]

Thomas, Avrupa'da yabancı bir lüks madde için en büyük kitlesel pazarı yaratacak olan gelişmeyi kavramıştı. Bütün bu süreç –sömürgelerin kurulması, kölelerin ele geçirilmesi, sermaye birikimi, taşımacılığın korunması ve bütün öteki şeylerden tutun da fiili tüketime kadar– devletin kanatları altında şekillendiği için, böyle girişimlerin, her noktada, ekonomik olarak ne kadar anlamlıysa, siyasal olarak da o kadar anlamlı olduğunu görmüştü. Kendisinden sonraki bütün söz ustası şeker simsarları gibi, Thomas da tezlerine hem ekonomik hem

de siyasal bir nitelik veriyordu (tezlerine tıbbi ve törensel bir nitelik katmaktan da geri kalmıyordu):

> 500 yıl önce Avrupalılar onun [şekerin] kullanımına bütünüyle yabancıydılar; adını bile pek bilmiyorlardı... ama çok geçmeden, hekimler, balın bütün amaçlarını [onun da] yerine getirdiğini, üstelik balın kötü etkilerinin birçoğuna yol açmadığını buldular. Bu nedenle, çok kısa sürede, çok büyük değer verilen bir mal haline geldi ve o zamanki fiyatı şimdikinin on katı olmasına karşın, son derece hızlı yayıldı, tüketimi de son derece yaygınlaştı...
>
> Şeker pekmezi adıyla önceleri yalnızca eczanelerde satılan melasın paha biçilmez değerleri şimdi hem damıtık içki üreticileri hem de bira üreticileri tarafından çok iyi bilinmektedir ... şeker plantasyonlarında elde edilen çeşitli ürünlerin yararlı biçimde kullanıma sunulması ve tüketilmesi için her gün kaç yeni yolun bulunmakta olduğu da hayal bile edilemez: Vaftiz törenlerinde, şölenlerde, zenginlerin sofralarında süsleyici ve zevk verici olarak yer almakla birlikte bu kullanımları şekerin olumlu yanlarının en önemsiz sayılabilecek kısmıdır; şeker üretme sanatı, tıpkı Portekiz'den bize geçtiği gibi bizden de Hollanda'ya ya da Fransa'ya kaçmasına yol açacak kadar baltalanacak olursa, bunun neden olacağı kayıp, Portekiz denizciliğinin büyük ölçüde çökmesinden ve gelirlerinin yarı yarıya düşmesinden daha az olmayacaktır...[48]

İngilizlerin, şeker üreten sömürgelere sahip olmakla elde edecekleri yararları ve İngiltere şeker pazarının büyüme potansiyelini çok iyi kavradıklarını görüyoruz. Bu nedenle, sonraki yüzyıllarda sömürgelerdeki tropikal mal üretiminin İngiliz tüketimine –ve İngiliz dükkanları ile fabrikalarının üretimine– gitgide daha sıkı bağlanması şaşırtıcı sayılmamalıdır. Üretim ve tüketim –en azından, bizim burada ele almakta olduğumuz ürün bakımından– basit olarak bir madalyonun iki yüzü değil, düzenli bir biçimde birbirine kenetlenmiş iki olgudur; birisi olmadan diğerini düşünmek zordur.

Thomas'ın şekere ve şeker ticaretine övgüler düzmesin-

den yüz elli yıl sonra, başka bir İngiliz, sömürgeler ve ürünleriyle ilgili görüşlerini aydınlatıcı bir biçimde dile getirdi. "Ticaret ve ihracat topluluklarının oluşturduğu bir sınıf var ki," diye yazıyordu John Stuart Mill, "birkaç sözcükle açıklanması gerekli görünüyor."

> Bunları, diğer ülkelerle mal alışverişinde bulunan ülkeler olarak görmek zordur; daha büyük bir topluma ait olan, tarım ya da imalat işleriyle uğraşan uzak mülkler olarak görülmeleri daha doğru olur. Örneğin, bizim Antillerdeki kolonilerimiz, kendilerine ait üretim sermayesine sahip ülkeler olarak kabul edilemez... [ama daha ziyade] şeker, kahve ve birkaç başka tropikal malın üretilmesi için İngiltere'nin elverişli bulduğu yerlerdir buralar. Kullanılan bütün sermaye İngiliz sermayesidir; yürütülen endüstriyel faaliyetlerin neredeyse tümü İngiliz kullanıcılar için yürütülmektedir; belirli malların dışında başka bir mal pek üretilmez ve üretilen mallar, koloniye ihraç edilen ve burada yaşayanlarca tüketilen şeylerle değiştokuş edilmek üzere değil, İngiltere'de satılarak oradaki sahiplerine kazanç sağlamak üzere İngiltere'ye gönderilir. Antillerle yapılan ticaret, bir dış ticaret etkinliği olarak pek görülemez; daha çok, kent ile köy arasındaki trafiğe benzemektedir.[49]

Bu tropikal malların Birleşik Krallık'ta değiştokuş edilmeyip, plantasyon sahiplerine kâr sağlamak için satıldığı doğru olduğu gibi, Antillerdeki sömürgelerde tüketilen hemen hemen her şeyin İngiltere'den geldiği de doğrudur. Ana ülke ile sömürgeler arasında doğrudan alışverişler yoktu, ama kurulan değişim örüntüleri, emperyal girişimin uzun dönemli yararına çalışıyordu.

Somut olarak, ticaret üçgeni denilen iki olgu ortaya çıktı; bunların her ikisi de 17. yüzyılda doğup 18. yüzyılda olgunlaştı. Birinci ve en tanınmış üçgen İngiltere'yi Afrika'ya ve Yenidünya'ya bağlıyordu: Sanayi ürünleri Afrika'ya, Afrikalı köleler Yenidünya'ya, tropikal Amerikan malları da (özellikle

şeker) ana ülkeye ve onun ithalatçı komşularına satılıyordu. İkinci üçgen, merkantilist idealle çelişen bir işleyişe sahipti. New England'dan Afrika'ya rom, oradan Antillere köle, oradan da geri New England'a (rom yapımında kullanılan) melas gidiyordu. Bu ikinci üçgenin olgunlaşması, New England kolonileri ile Britanya'yı siyasal çatışma içine soktu; ama altta yatan sorunlar ekonomikti ve birbiriyle uyuşmayan çıkarları karşı karşıya getirdiği için siyasal bir anlam kazanmıştı.

Bu üçgenlerin önemli özelliği, insan alım-satımının bunların işleyişinde yaşamsal bir yer tutuyor olmasıydı. Olay, şekerin, romun ve melasın Avrupa sanayi mallarıyla doğrudan doğruya değiştokuş edilmiyor olmasından ibaret değildi; iki atlantik aşın üçgende de tek "yalancı mal" insandı –ama bu mal sistem için mutlak önem taşıyordu. Köleler "yalancı mal"dı, çünkü o zamanlar öyle işlem görmüş olsa bile, insan bir nesne değildir. Bu olguda milyonlarca insan mal işlemi görüyordu. Bu "mal"ların elde edilmesi için, ürünler Afrika'ya taşınıyordu; onların emek gücüyle Yenidünya'da zenginlik yaratılıyordu. Yarattıkları zenginlik büyük ölçüde İngiltere'ye dönüyordu; ürettikleri ürünler Britanya'da tüketiliyordu; Britanyalılarca yapılan ürünler –kumaş, aletler, işkence araçları– ise zenginliği yaratırken kendileri de tükenen kölelerce tüketiliyordu.

17. yüzyılda, İngiliz toplumu, özgür emek sistemine doğru çok yavaş bir evrim geçiriyordu; bununla anlatmak istediğim, toprak gibi üretim araçlarından yoksun bulunduğu için emeğini üretim araçlarına sahip olanlara satmak zorunda olan bir işgücünün yaratılmasıdır. Ama yine aynı yüzyılda İngiltere, sömürgelerindeki gereksinimlerini karşılamak için çoğunlukla köle emeğine dayanan bir sistemi buralara uyarlıyordu. Birbirinden köklü biçimde ayrılan bu iki emek kullanımı sistemi, ekolojik olarak birbirinden farklı iki ortamda gelişiyordu ve aldıkları biçimler belirgin olarak farklıydı. Ama ikisi de aynı

yüksek ekonomik amaçlara hizmet ediyordu ve –böylesine farklı biçimlerde de olsa– bir tek ekonomik ve siyasal sistemin evrimiyle oluşmuştu.

Karayiplerde İngiliz şeker endüstrisinin yükselişiyle ilgili öyle çok şey yazılmıştır ki, kısa bir özet doyurucu olmaz. Hiç değilse, 16. yüzyılın sonunda İspanyollarca girişilen plantasyon deneyleri ile 17. yüzyıl ortalarında ve 18. yüzyılda İngilizlerce elde edilen başarılar arasındaki farkları ortaya koyan niteliksel değişikliklerin kavranabilmesi için yeterli şeylerin söylenmesi gerekir. Söz konusu farklılıklar, yalnızca plantasyon işletmelerinin çapındaki değişiklikler değil pazarın çapındaki değişikliklerle de ilgilidir. Gördüğümüz gibi, İngiltere'nin kolonilerinde plantasyon sistemiyle şeker üretimine girişi, öncelikle iç (İngiliz) tüketici pazarındaki talebin karşılanmasını sağladı; ama büyümekte olan Avrupa pazarı için rekabet edilmesini de kapsıyordu. İngilizler, 1680'li yıllarda Avrupa anakarasında Portekizlileri (sonra da Fransızları) geride bıraktıktan sonra, çok geçmeden, kendi artan gereksinimlerini daha iyi karşılamak için anakara pazarını tekrar boşladılar. "1660 yılından sonra, İngiltere'nin şeker ithalatı, diğer sömürge ürünlerinin toplam ithalatını her zaman aşıyordu."[50] Bu değişikliklere koşut olarak, plantasyon üretimi sürekli arttı, eski sömürgelerdeki plantasyon sayısı çoğaldı ve yeni sömürgeler eklendi; ürünler de gitgide farklılaştı –önce şeker ve melas varken, kısa süre sonra rom, ardından da çok sayıda kristal şeker çeşidi ve değişik şuruplar geliştirildi– yurt içindeki daha ince, daha türlü-çeşitli tüketici taleplerine yanıt olarak yeniden farklılaşmalar gerçekleşti.

Bu arada, tek tek şeker sömürgelerinin geleceğini (hatta herhangi bir sömürgedeki plantasyon ekonomisinin farklı sektörlerinin geleceğini) kestirmek zordu. Plantasyonlar son derece spekülatif girişimlerdi. Şansı yaver giden yatırımcılara

muazzam kazançlar sağlamalarına karşın, iflaslar da sık görülüyordu. En gözüpek plantasyon girişimcilerinden bazıları, borçlarından dolayı tutuklandı. Şeker endüstrisine önayak olanlar her zaman iyimser tahminler yapmalarına karşın, şeker asla kesin ve emin bir şey olmadı. Ama belirli sömürgelerde, bireysel yatırımcıların ve yetiştiricilerin aldıkları riskler, talebin durmaksızın artmasıyla zaman içinde dengelendi. Artış olacağını öngörenler arasında, her zaman olduğu gibi, sonunda kazananlar da kaybedenler de vardı. Genel bir deyişle, İngiliz imparatorluk sistemi, hem şekerin birim fiyatındaki düşüşün hem de yurt içinde işçi üretkenliğindeki artışın eşlik ettiği durmaksızın büyüyen şeker talebiyle beslenmeyi başardı.

Kitlesel şeker pazarı oldukça gecikmeli olarak doğdu. Şeker, 18. yüzyıla kadar, gerçekte ayrıcalıklı bir azınlığın tekelindeydi ve hâlâ en başta ilaç, baharat ya da süs (gösteriş) maddesi olarak kullanılıyordu. Davis'in bildirdiğine göre, "Tatmin olanağı elde edilir edilmez, bütünüyle yeni bir tatlılık lezzeti kendini açığa vurdu ... 1750'de en yoksul İngiliz tarım işçisinin karısı bile çayına şeker koyuyordu."[51] 18. yüzyılın ortalarından başlayarak, imparatorluk ekonomisinde şeker üretimi, İngiltere'nin yöneticileri ve egemen sınıfları için gitgide daha çok önem kazandı. Bu yalnızca görünüşte bir çelişkidir. Şeker *üretimi*, ekonomik bakımdan, (ekonomik kararların yanı sıra) siyasal ve askeri kararları etkileyebilecek kadar önem kazanınca, güçlüler tarafından *tüketim*inin önemi azaldı; şeker üretiminin bu kadar önem kazanmasının nedeni, aynı zamanda İngiliz halk kitlelerinin artık gitgide daha çok şeker tüketiyor ve paralarının yeteceğinden daha çok şeker arzuluyor olmalarıydı.

Tüketilen şeker miktarı arttıkça, üretim yerleri ile İngiliz iç ekonomisi arasında gitgide daha yakın ilişkilerin kurulması şaşırtıcı değildir. Nitekim, örneğin 16. yüzyılın aşağı yukarı or-

talarına kadar şeker arıtımı işlemleri, II. Philip'in buyruğuyla gerçekleşen yağmalamadan (1576) önce, yoğun olarak Benelüks ülkelerinde, özellikle de Anvers'te yürütülüyordu. İngiltere, 1544 yılından itibaren şekerini kendisi arıtmaya başladı; "1585'ten sonra Londra, Avrupa ticaretinin önemli bir arıtım merkezi oldu."[52] Aynı değişiklik taşımacılıkta da meydana geldi. Belgelerde yazıldığına göre, doğrudan İngiltere'ye gönderilen şeker yüklü ilk geminin yolculuk tarihi 1319'du. Ama Batı Afrika kıyılarında faaliyet gösteren tüccar-serüvenci Kaptan Thomas Wyndham, 1551'de şeker yüküyle Fas'ın Agadir kentinden İngiltere'ye döndü; bu, "yük değiştirmeden ve doğruca kaynak ülkeden bir İngiliz gemisiyle İngiltere'ye getirilen belki de ilk şekerdi".[53] 1675 yılına gelindiğinde, her birisinin ortalama yük taşıma kapasitesi 150 ton olan 400 İngiliz gemisi İngiltere'ye şeker taşıyordu. O zamanlar bunun yaklaşık yarısı yeniden ihraç ediliyordu.

İmparatorluğun şeker ticaretinde geçerli olan merkantilist bakış açısı, en sonunda, "serbest ticaret" denilen yeni saldırgan ekonomi felsefesi karşında yenilgiye uğradı. Ama merkantilist dogmanın Britanya'nın gelişiminde taşıdığı önem en azından üç özelliğe sahipti: Britanya'nın şeker (ve diğer tropikal malları) sağlamasını ve bunların işlenip tekrar ihracından kâr elde etmesini güvence altına aldı; İngiliz sanayi malları için büyük bir denizaşırı pazar yarattı; sivil (ve askeri) denizciliğin gelişmesine destek oldu. Başka yerden sanayi malı satın alma, kendi (tropikal) ürünlerini başka yere satma, her şeyi İngiliz gemileriyle taşı! Neredeyse Kutsal Kitap kadar yüce tutulan bu buyruklar yaklaşık iki yüz yıl süresince plantasyoncuları ve rafineri işletmecilerini, tüccarları ve serüvencileri, Jamaikalı köleleri ve Liverpoollu yükleme-boşaltma işçilerini, monarşiyi ve yurttaşları birbirine bağladı.

Ama merkantilist buyruklardan yarar sağlayan sınıflar her

zaman aynı olmadı. Merkantilizm, belli bir dönemde plantasyoncuların pazarını yabancı şeker üreticilerinden korurken, başka bir dönemde de fabrika sahiplerini yabancı sanayi malı üreticilerinden korudu. Ama genel olarak değerlendirilirse, merkantilizmin egemen olduğu bu iki yüz yıllık sürede, ulusal devlet içinde hızla ve erkenden güçlü bir konuma yükselen şekerkamışı yetiştiricisi sınıfların konumunda aşamalı bir gerileme olurken, ana ülkedeki sanayi kapitalistlerinin konumunda ve çıkarlarında sürekli denilebilecek bir ilerleme meydana geldi. Merkantilizm, en sonunda öldürücü darbeyi 19. yüzyılın ortasında aldı; şeker pazarının ve sahip olduğu potansiyelin de bunda payı vardı. O zamana gelindiğinde, şeker ve ona benzeyen tüketim maddeleri o kadar büyük önem kazanmıştı ki, çağdışı bir korumacılığın gelecekte metropole mal akışını tehlikeye atmasına artık izin verilemezdi. Şeker, lüks ve az bulunan bir madde olma konumunu yitirerek proleter işçi sınıfının seri üretim niteliğine sahip ilk dış kaynaklı ihtiyaç maddesi haline geldi.

Şeker üretim tarihindeki son döneme geçmeden önce, plantasyonlara, yani şeker üretiminin merkezleri olan tropikal girişimlere daha dikkatli bakmakta yarar olabilir. Bunlar elbette birer tarımsal girişimdi; ama kamışa uygulanan endüstriyel işlemlerin çoğu da plantasyonlarda yürütüldüğü için, plantasyonların tarla ile fabrikanın bir sentezi olarak görülmesi mantıklıdır. Böyle yaklaşıldığında, plantasyonlar, o zamanlar kıta Avrupa'sında bilinen hiçbir şeye gerçekten benzemiyordu.

Şekerkamışının olgunlaştığı zaman kesilmesi ve kesilir kesilmez öğütülmesi gerektiğini gözlemlemiş bulunuyoruz. Bu yalın gerçekler, şeker üretimiyle uğraşan herhangi bir işletmeye, salt şekerkamışı özsuyu çıkarmanın ötesinde, özel bir nitelik kazandırmaktadır. Şeker yapımı ve arıtımının tarihi,

kimyasal saflık derecesindeki düzensiz ilerlemelerin tarihi olmuştur; birçok tüketici (farklı kültürlerde ve farklı tarihsel dönemlerde) şu ya da bu saflık derecesi, renk, biçim, tanecik büyüklüğü vb. yönünde tercihler geliştirmiştir. Ama tanecikli şeker elde etmek için, özsuyunu kaynatıp süzmekten ve miktarını azaltmaktan başka bir yol yoktur. Özellikle sıcaklık denetiminde yüksek bir teknik ustalık düzeyine ulaşılmadan bunu başarmak olanaksızdır. Şeker yapımında fabrika ile tarlanın bir araya gelişi gibi, hem tarlada kullanılan kaba emek hem de becerili zanaatkar bilgisi bir araya gelmelidir.

İspanyolların Santo Domingo'da kurdukları ilk platasyonlar, tahminen, 200 kadar köle ve özgür insanın çalıştığı yaklaşık 500-550 dönüm araziden oluşuyordu. Gereksinim duyulan teknik beceriler, en başta Kanarya Adalarından getirildi. Öğütme ve kaynatma işlemleri için, emek gücünün belki de yalnızca onda biri gerekliydi; ama bu işlerin ve kesim ekiplerinin çalışmasının koordine edilmesi, bu arada da tarlada kullanılan emeği hem mevsimlere göre, hem de şekerkamışı ile yemeklik bitkiler arasında da bölüştürülmesi gerekiyordu. Beceriye ve göreve göre uzmanlaşma; yaşa, cinsiyete ve sağlık durumuna göre işbölümü yapılarak ekiplerin, vardiyaların ve "takım"ların oluşturulması; bu arada da dakikliğe ve disipline büyük önem verilmesi, tarımdan çok endüstriyle ilişkili özelliklerdir –en azından 16. yüzyılda bu böyledir.

Kaynatma evi fabrikaya çok benziyordu; öğütülüp ezilen kamışın özsuyu azaltılmak, temizlenmek ve kristalleştirilmek üzere buraya aktarılıyordu. Barbadoslu kolonici Thomas Tryon –bu kişinin yakınmalarına biraz kuşkuyla bakılması gerekir, çünkü kendisi de plantasyon sahibiydi– şekerkamışı değirmeninin modern çağrışımlar içeren niteliğini 17. yüzyılda yaptığı aşağıdaki betimlemesinde yine de iyi yansıtıyor:

Kısacası bu, sürekli gürültü ve koşuşturma içinde geçen bir yaşam, insanı kızdırmanın ve despot haline getirmenin de tek yolu; iklim öyle sıcak ve çalışma öyle kesintisiz ki, uşaklar [ya da köleler] gece gündüz büyük kaynatma evlerinde ayakta duruyorlar; burada sürekli kaynar durumda tutulan altı ya da yedi tane büyük kazan ya da fırın var; üstte toplanan kamış artıklarını bu kazanlardan ağır kepçe ve kevgirlerle alıp atıyorlar, ta ki mükemmel ve temiz hale gelinceye kadar; bu arada ateşi devam ettirmekle görevli olanlar da bir bakıma diri diri kızarıyorlar; bir kısmı da gece gündüz, bütün şeker üretme mevsimi boyunca, yani yaklaşık olarak yılın 6 ayında, kaynatma evine kamış sağlamak için sürekli değirmende çalışıyor; dolayısıyla, bunların yanı sıra ailelerin kalabalık oluşu ve daha birçok diğer kayıplar ile kötü ürün nedeniyle sık sık yaşanan düş kırıklıkları yüzünden bir plantasyon efendisinin hayatı hiç de bazılarının sandığı kadar kolay değildir, bu insafsız ortamda, insana, İngiltere'de bazılarına aktığı gibi oluk oluk zenginlik de akmamaktadır.[54]

Zenginlikler herhalde kölelere ve uşaklara daha da kıt akıyordu.

17. yüzyıl, endüstri öncesi bir dönemdi. "Endüstri"nin anayurtta var olmadan önce sömürge plantasyonlarında kurulmuş olabileceği fikri aykırı gelebilir. Birincisi, bu endüstrinin, sömürgelerde kurulmuş bir girişim olduğu ve özgür emeğe değil, köle emeğine dayandığı için, ağırlıklı olarak tarımsal nitelik taşıdığı düşünülmüştür. İkincisi, bu endüstri, sözgelimi dokuma, alet ya da yenemeyen başka bir mekanik eşya değil, tüketilebilir bir yiyecek üretiyordu. Son olarak, Batı endüstrisinin tarihine ilgi duyan bilginler, nedeni kolayca tahmin edilebilecek bir tutumla, denizaşırı girişimleri değil, Avrupa'daki zanaatçıları ve onların izinden giderek satış için üretim yapan atölyeleri başlangıç noktası kabul ettiler. Bu tutumun doğal sonucu olarak, plantasyonlar, atölyeden fabrikaya doğru olan gelişimin bütünleyici bir parçası olarak değil, daha çok, Avrupa'nın çabalarının yan ürünleri olarak görüldü. Ama bu

tür önyargıların, plantasyonların gelişim sürecinin endüstriyel yönlerinin kabul edilmesine niçin engel olduğu açık değildir. Batı'nın fabrikalarının böylesine erken bir dönemde başka bir yerde saptanması, tepetaklak bir Batı görüşü gibi görünebilir. Ama şekerkamışı plantasyonunun, tarımsal ve endüstriyel biçimlerin alışılmamış bir bileşimi olduğu gitgide daha fazla kabul görmektedir ve bence bu, büyük olasılıkla, 17. yüzyıla özgü endüstriye en yakın olan şeydir.

Ne gariptir ki, tarihçiler, plantasyon girişimlerinin boyutuna da yeterince ilgi göstermemişlerdir. İngiliz Antillerindeki yetiştiriciler, hiç kuşkusuz, zamanlarına göre büyük ölçekli girişimcilerdi: herhalde 100 kişilik işgücüne sahip bir "çiftçi-imalatçı bileşimi" yaklaşık 350 dönüm arazide şekerkamışı yetiştirerek hasattan sonra 80 ton şeker üretebiliyordu. Böyle bir plantasyonda, şekerkamışının özsuyunu çıkarmak için bir ya da iki değirmenin, özsuyunu temizleyip azaltmak için bir kaynatma evinin, melası süzdürüp şekeri kurutmak için bir işleme tesisinin ve gönderilmeye hazır ham şekeri koymak için bir deponun bulunması gerekliydi –bu da binlerce sterlin tutarında bir yatırım demekti.[55]

Plantasyonun alttropikal iklim koşulları, yetiştiricilerin, ılıman iklimlerden tümüyle farklı bir mevsim şemasına uyum sağlamalarını gerektiriyordu. Şekerkamışının olgunlaşması için birbuçuk yıl gerekliydi; bu nedenle, dikim ve hasat takvimleri İngilizler için karmaşık ve yeni bir olguydu. Çok geçmeden, Barbados'taki İngiliz yetiştiriciler, sırayla dikim ve hasat yapabilmek, böylece de işleme tesislerine kesintisiz şekerkamışı akışı sağlayabilmek için arazilerini yaklaşık 45'er dönümlük eşit kısımlara ayırmaya başladılar.

Kaynatma ve "çarpma", yani sıvının aktarılması ve hazır olduğunda kaynatmaya son verilmesi büyük beceri gerektiriyordu; şeker kaynatıcılar, güç koşullar altında çalışan

zanaatkârlardı. Sıcaklık ve gürültü dayanılmaz düzeydeydi, oldukça ciddi tehlikeler söz konusuydu; ve zaman, şekerkamışının kesime en uygun duruma geldiği andan başlayarak yarı kristalleşmiş ürünün süzülüp kuruması için kalıplara döküldüğü ana kadar her şeyin özüydü. Hasat döneminde değirmenler durmaksızın çalışıyordu ve emek gereksinimi korkunç ölçüde artıyordu. 18. yüzyılın tablosunu çizen Mathieson şöyle diyor: "Şeker üretimi, Antillerdeki endüstrilerin en ağır olanıydı."[56] Yılın ilk gününden başlayarak aşağı yukarı mayıs ayının sonuna kadar şekerkamışının kesilme, öğütülme, kaynatılma ve kalıplanması işlemleri birlikte yapılıyordu. Hava durumu sürekli kaygı veriyordu –kesim mevsiminin başlangıcında kuraklıktan korkuluyordu, çünkü yağmurun azlığı şekerkamışının şeker (sıvı) içeriğini azaltıyordu; ilkbaharın sonlarına doğru ise aşırı yağıştan korkuluyordu, çünkü o zaman şekerkamışı toprakta ya da kesildikten hemen sonra çürüyebilirdi. Ama çalışma baskısına kaynaklık eden bir şey daha vardı; o da kaynatılan şeker şurubunun, "çarpılıncaya" kadar soğumasına izin verilmemesi gerektiği şeklindeki oldukça yanıltıcı görüştü. Çalışma haftasında verilen tek mola, cumartesi gecesinden pazartesi sabahına kadardı. Öteki türlü, 25 erkek ve kadın, bütün gün boyunca ve gecenin bir bölümünde ya da her iki veya üç gecede bir bütün gece boyunca vardiyalar halinde fabrikada sürekli çalışıyordu:

> Değirmen öyle hızlı hareket ediyor ve kaynatma evinde yakıt olarak kullanılan kuru kamışlar öyle hızlı yanıyordu ki, öğütücülerin ve ateşçilerin işi, aslında hafif bir iş olmasına karşın, son derece yorucuydu. Bir Fransız yazar, değirmene koşulmuş katırların dörtnala gidişini "müthiş bir şey" olarak tanımlıyordu; ama onun kanısına göre, ateşçilerin kamış samanlarını alev alev yanar durumda tutmakta gösterdikleri bitip tükenmez çabukluk "daha da şaşırtıcı"ydı. Değirmene kamış verenler, özellikle yorgun ya da uykulu oldukları zaman, parmaklarını

merdanelere kaptırabilirlerdi. Böyle durumlarda merdanelerin arasına sıkışan kolu kesmek için bir nacak hazır bulundurulurdu; sakat gözcü sayısının bu kadar çok olmasını hiç kuşkusuz bu durum açıklamaktadır. Kaynatıcı olarak çalıştırılan zencilerin işi kadar titizlik gerektirmiyordu, ama daha ağırdı. Taşların üstünde ya da sert zeminde çıplak ayakla dikilmek zorunda olan ve göreve ara verdiklerinde oturacak yerleri bulunmayan bu insanlar sık sık "bacak hastalığı"na yakalanıyorlardı. Bir direkte asılı duran ve şekerin bir kazandan diğerine aktarılmasında kullanılan kepçe "başlı başına kendisi ağırlık"tı; süzgeçler de kazanların oldukça yukarısına yerleştirilmiş olduğu için, kepçenin, kolun uzandığı kadar kaldırılması gerekiyordu.[57]

Şekerkamışının yetiştirilmesi ile mekanik/kimyasal işlemler sonucu şekere dönüştürülmesi –bu sürecin son aşamaları, çoğu kez, bitkinin yetiştirildiği tropikal kuşakta gerçekleştirilmemektedir– arasındaki ilişki, ürünün doğasında var olan kolay bozulabilirlik özelliğinden kaynaklanır. Kesim ile öğütme, kaynatma ile kristalleştirme, toprak ile fabrika arasındaki bağların koordine edilmesi gerektiği için, buralardaki çalışmalar eşzamanlı (senkronize) yapılıyordu. Bunun önemli bir sonucu, şekerkamışı plantasyonlarının miras yoluyla genellikle bölünmemesidir, çünkü bunların değeri (özel değişiklik koşulları söz konusu olmadıkça) toprak-fabrika bileşiminin olduğu gibi korunmasına bağlıdır. Ama bunun diğer sonuçları, tepede dikkatli planlama, tabanda ise çelik disiplin uygulaması olmuştur. Toprak ve fabrika üzerinde genel denetim kurulmamış olsaydı, böyle bir planlama ve disiplin mümkün olmazdı.

Şekerkamışı plantasyonunun, bir üretim örgütlenmesi biçimi olarak varlığının çok erken evrelerinde, endüstriyel bir girişim olduğu, işte bunlar gibi özelliklere bakılarak söylenebilir. Büyük olasılıkla ilkönce Doğu Akdeniz'de geliştirilen plantasyon biçiminin, 1000 yılından sonra Haçlılar tarafından (büyük ölçüde köle emeğiyle) yetkinleştirildiği, 1450'de Atlantik

adalarına aktarıldığı (ve belki bir ölçüde burada yeniden icat edildiği), sonra da Yenidünya'daki sömürgelerde yeniden kurulduğu anımsanınca, –Avrupa'da bile gemi yapımı ve bazı dokumacılık işleri dışında sanayinin büyük ölçüde iç emeğe dayandığı bir zamanda– bunların endüstriyelliğinin anlamı daha da ikna edici olmaktadır. Şekerkamışı yetiştiriciliği, hatta şeker yapımı, en azından 19. yüzyıla kadar, mekanik gücün el emeğine ancak yetersiz ve eksik bir seçenek sunabildiği etkinlikler oldukları için, bunları tanımlayıcı bir terim olarak "endüstri" teriminin kullanılmasına kuşkuyla bakılabilir. Ayrıca, plantasyonların gelişimi, büyük ölçüde, çeşitli türlerden köle emeğine dayanıyordu; yine bu da endüstriyle ilgili düşüncelerimize aykırı düşmektedir. Endüstri denilince, daha çok, derebeylik sonrası Avrupa'da lonca sisteminin ve zanaatçının yerine fabrika sistemini ve özgür ama becerisiz emek gücünü (önceleri elle üretilen kitlesel üretim mallarından ve araçlarından yoksun kalmış emek gücünü) koyan endüstri aklımıza geliyor.

Burada "endüstri" sözüyle neyin anlatılmak istendiğini belirlemeyi gerektiren bir neden de budur. Bugün "tarım endüstrisi"nden söz ediyoruz; bu terim, genellikle, insan emeği yerine büyük ölçüde makinelerin konulmasını, büyük mülklerde kitlesel üretim yapılmasını, bilimsel yöntemlerin ve ürünlerin (gübre, yabani ot ilacı, melez çeşitlerin geliştirilmesi, sulama) kullanılmasını vb. ifade etmektedir. Erken dönemdeki plantasyon sistemine tarım endüstrisi niteliği kazandıran şey, tarımın ve işleme sürecinin tek otorite altında birleştirilmesiydi: Disiplin belki de ilk temel özellikti. Çünkü ne fabrika ne de tarla ayrı olarak (birbirinden bağımsız olarak) üretkendi. İkincisi, kısmen becerili, kısmen becerisiz olan emekgücünün, plantasyonun genel üretim hedefleri doğrultusunda örgütlenmesiydi. Emekgücü, kapitalizm tarihinde çok sonra ortaya

çıkan uzun bir orta dönemin ayırıcı özelliğine benzer biçimde, olabildiğince, birbirinin yerine geçebilen birimlerden oluşuyordu –üreticilerin gözünde, emek büyük ölçüde homojendi. Üçüncüsü, sistemde zaman bilinci vardı. Bu zaman bilinci, şekerkamışının özgül niteliğinden ve işlenmesinin özgül gereklerinden doğdu; ama plantasyon yaşamının bütün evrelerinin de içine işlemişti ve daha sonra kapitalist endüstrinin temel özelliklerinden birisi haline gelecek olan, zamana verilen önemle iyi uyuşuyordu. Emek üzerinde zorlamanın olması daha sonraki kapitalistlerce bilinmeyen bir olgu gibi görünebilirse de, tarla ile fabrikanın, usta işçiler ile acemi işçilerin birlikte çalıştırılması ve titiz planlamanın uygulanması, plantasyon girişimlerine endüstriyel bir görünüm kazandırdı.[58]

Bu plantasyon girişimleri, başka iki yönden daha endüstriyel nitelik taşıyordu: Bunların birincisi üretim ile tüketimin ayrılması, ikincisi ise işçi ile kullandığı araçların ayrılmasıydı. Böyle özellikler, 16. yüzyıl ile 19. yüzyıl sonu arasında Yenidünya'daki plantasyon girişimlerine güç veren ve çoğunluğu özgür olmayan emekçilerin yaşamlarını tanımlamamıza yardımcı oluyor. Avrupa tarihinde (hatta denizaşırı sömürge tarihinde) endüstrinin belirgin biçimde erkenden işlerliğe girişine dikkatimizi çekiyor. Avrupa'nın, kendi topraklarından sonra sömürge dünyasını "geliştirdiği" yolundaki yaygın sava oldukça kışkırtıcı bir ışık tutuyor. Ayrıca, aynı dönemdeki Avrupalı tarım işçilerinin ve köylülerin yaşantılarıyla karşılaştırma yapabilmemiz için, plantasyon emekçilerinin yaşantıları hakkında bir fikir edinmemizi de sağlıyor.

İngiliz ve Fransız sömürgecilerin Karayiplerde şeker üretmeyi ilk olarak düşündükleri 17. yüzyılın ortalarına doğru, Avrupa'da tütün pazarı doymuştu; alışkanlık yapan bu tuhaf, yeni malın fiyatı hızla düşmüştü. Sömürgecilerin çoğu, kısıtlı

olanaklara sahip küçük çaplı yetiştiricilerdi. Bunların birçoğu, ülkelerinden yeni gelmiş yerleşimcilerle belirli sayıda yılı kapsayan iş sözleşmeleri yaparak çiftliklerinde onları çalıştırıyordu. Bu işçiler, borçlu hizmetçiler, önemsiz suçlar işlemiş kişiler, siyasal ve dinsel muhalifler, işçi önderleri, İrlandalı devrimciler –türlü çeşitli siyasal hükümlülerden– oluşuyordu. Birçoğu da düpedüz kaçırılmıştı; "barbadoslamak" yüklemi, 17. yüzyılda insan kaçırma anlamında kullanılıyordu.[59] Hem İngiltere hem de Fransa, iç ekonomilerin istihdam edebileceğinden daha fazla emekgücünün bulunduğu bir dönemde, "istenmeyenler"i başından atmak için bu sistemi kullandı.

Sözleşmeli hizmetçiler (Fransızca'da *engagés*) denilen bu anlaşmalı İngiliz emekçiler, sömürgelerin emek gereksinimlerine anakarada da hayati katkıda bulundular. Adalardaki sözleşmeleri bittiğinde bu kişilere kendilerine ait birer arazi parçası veriliyordu ve bu yolla, yeni sömürgelerin zaman içinde yerleşimcilerle dolacağı öngörülüyordu. Ama Barbados ve Martinique gibi yerlerdeki sömürgeciler, kolayca elde edebileceklerinden daha çok emeğe gereksinim duyuyorlardı. Bazen, sözleşmeli Avrupalılarla birlikte çalışabilecek köleleştirilmiş Amerika yerlilerine el atıyorlardı. Ama adalı yetiştiriciler, çok geçmeden, köleleştirilmiş Afrikalılar edinmeye başladılar. Dolayısıyla, şeker adaları denilen bu yerlerde erken dönemdeki emek biçimleri karma nitelikteydi, yani Avrupalı küçük mülk sahiplerini, sözleşmeli emekçileri, Afrikalı ve Kızılderili köleleri bir arada barındırıyordu.

Şeker üretimine geçiş için önemli miktarda sermaye de gerekliydi; bunu da, daha önce değindiğim gibi, şekerkamışı yetiştiriciliğini ve şeker üretimini önceden bilen Hollandalı yatırımcılar sağladı. İngiltere'nin elindeki Barbados'ta, başarılı yetiştiriciler komşularının arazilerini satın alıp yeni işleme tesisleri kurdukça, tütünden şekere geçiş daha büyük mülkler

yarattı. Aynı zamanda, sözleşmeli emekçilerin sözleşme süreleri bitince arazi sahibi olmalarını sağlayan uygulama da ortadan kalktı. Küçük çiftliklerin yerini plantasyonlar aldı ve 17. yüzyıl sonlarından itibaren Afrikalı kölelerin sayısı hızla arttı. Kölelik, insan "stoğu" için oldukça önemli bir yatırımın yapılmasını gerektirse bile, emek sağlamak için yeğlenen yöntem oldu. Plantasyon sisteminin Barbados'ta epeyce tutunduğu 1645'te oradan yazan Downing adlı genç bir öğretmen, Barbadoslular'ın "bu yıl en az bin zenci satın aldıklarını ve ne kadar çok satın alırlarsa, satın alma güçlerinin de o kadar arttığını, çünkü verdikleri parayı Tanrı'nın yardımıyla birbuçuk yılda çıkaracaklarını"nı anlatmaktadır. Barbados ve Martinique gibi öncü adalarda köleliğin kazandığı başarı, İngiliz ve Fransız Antillerinin Afrikalılaştırılmasının başlangıcı oldu. Yüzölçümü yalnızca 430 kilometre kare olan Barbados'a, 1701'den 1810'a kadar 252.500 Afrikalı köle getirildi. 1655'te İngilizlerce istila edilen Jamaika da aynı "ekonomik gelişme" kalıbını izledi; aynı 109 yıllık dönemde buraya getirilen köle sayısı 662.400'dü.[60]

18. yüzyıl, köle emeğine dayalı İngiliz ve Fransız şeker plantasyonlarının doruğa ulaştığı dönem oldu. Karayiplerdeki plantasyon tarihinin ilk dönemi olan İspanyol döneminde "karma" emek biçimine tanık olundu; Danimarka, Hollanda, İngiltere ve Fransa'nın damgasını taşıyan 1650-1850 arasındaki ikinci dönem, birbirinden oldukça farklı üç emek sızdırma biçimini kapsıyordu ve salt "köleliğe" dayanan emek biçimi kölelerin özgürlüğe kavuşmalarıyla (İngiliz sömürgeleri için 1838'de, Fransız sömürgeleri için 1848'de) sona ermeden önce somut olarak değişikliğe uğramıştı. Karayiplerde plantasyon yaşamının üçüncü biçimi olan "sözleşme" dönemi, köleliğin sona erişinin etkilerini yumuşatmak için ithal emek gücü kullanan yeni bir düzenlemeyle başladı ve 1870'li yıllar-

da bitti. Kölelik, 1876'da Porto Riko'da, 1884'te de Küba'da sona erdi. Ondan sonra Karayipler bölgesinde emek (birkaç istisna dışında) bütünüyle "özgür"dü.

Şeker gibi malları kullanan İngiliz tüketiciler açısından, böylesi değişiklikler belki de çok önemli değildi. Ama kolonilerdeki emeğe nasıl davranılacağı konusunda metropol ülkede oluşan tutum değişikliğinin elbette ekonomik sonuçları vardı. Köleliğe dayalı plantasyonlar Karayiplerde evrimleşirken, Avrupa, Karl Marx'ın kapitalizm tanımına tıpatıp uygun olarak özgür proleter emeğin doğuşuna tanık oluyordu. "Gördüğümüz gibi," diye yazıyordu Marx, "halk kitlelerinin topraksızlaştırılması, kapitalist üretim biçiminin temelini oluşturur." Sonra şöyle diyordu: "İlkel birikim denilen olgu ... üreticinin üretim araçlarından koparıldığı tarihsel süreçten başka bir şey değildir."[61] Kırsal kesimde meydana gelen köklü toplumsal ve iktisadi değişmelerden dolayı sahip olduklarını yitirmiş olan Avrupalı emekçiler, sonunda, kentli fabrika işçileri haline geleceklerdi, yani –yapıtlarını 19. yüzyıl ortalarında yazan Marx'ı son derece etkileyen– proletaryayı oluşturacaklardı. Ama 17. yüzyılda bu dönüşüm pek başlamamıştı.

Aynı zamanda, Britanya ve Fransa'nın Karayiplerde yeni ele geçirdikleri sömürgelerde, benzer biçimde mülksüzleştirilmiş geniş insan kitlelerinden emek sızdırılıyordu. Ama onlar, topraksız özgür işçi değil, köleydiler. Emekleri üzerinde hak sahibi olmak şöyle dursun, kendi bedenlerinin bile sahibi olmayan, yerinden yurdundan edilmiş ve elinden her şeyi alınmış bu Afrikalılar, köleleştirilerek başka yerlere taşınmaları nedeniyle ayrılmış oldukları üretim araçlarıyla yeniden buluşuyorlardı; ama bu buluşma, pazar kurallarının işlemesiyle değil, kırbaçla oluyordu. Bu emekçi gruplar arasındaki farklar, ilginç soruların doğmasına yol açmaktadır. Karayiplerdeki o sömürgeler, oralardaki girişimlerin sahibi olan yetiştiriciler ve onları

işleyen köleler, Batı Avrupa'daki özgür ve mülksüz işçileri de kapsayan aynı sistemin birer parçası mıydılar? Fabrika kapitalizmi Batı Avrupa'nın tipik özelliği olmadan önceki dönemde, Karayiplerdeki plantasyonları ve bunların işletme biçimlerini nasıl tanımlarız? Yaygın anlayışa göre kapitalizm o dönemde henüz ufukta bile belirmediyse, bunlar ne tür bir ekonomik sistemin parçasıydılar?

Kapitalizmi inceleyenlerin (hepsi değilse de) çoğu, kapitalizmin ancak 18. yüzyıl sonunda ağır basan bir ekonomik biçim haline geldiği kanısındadır. Ama kapitalizmin yükselişi, ondan önceki ekonomik sistemlerin –özellikle de Avrupa feodalizminin– yıkılmasını ve dünya ticareti sisteminin yaratılmasını gerektiriyordu. Sömürgelerin kurulmasını, dünyanın çeşitli alanlarında deneysel nitelikte ekonomik girişimlerin başlatılmasını ve başka yerlerden getirilmiş köleler kullanılarak Yenidünya'da köleliğe dayalı yeni üretim biçimlerinin geliştirilmesini de kapsıyordu –Avrupa'nın kendi ekonomik gelişmesine yaptığı en büyük dış katkı belki de buydu. Karayiplerdeki plantasyonlar, bu sürecin yaşamsal bir parçasıydı; çünkü bu özelliklerin hepsini kendinde somutlaştırıyordu ve Avrupalıların tüketimi için önemli mallar sağladığı gibi, Avrupa'da üretilenler için de büyük pazarlar oluşturuyordu. Dolayısıyla, kapitalizm –otoritelerin çoğunun kanısına göre– doğmadan önce bile, plantasyonlar Avrupa'nın kâr elde etmesi için son derece önemliydi.

Bu tartışma çizgisinin, plantasyonu endüstriyel örgütlenmenin erken bir biçimi olarak tanımlayan benim değerlendirmeme dönüş yaptığı okuyucunun gözünden kaçmayacaktır; çünkü o değerlendirmem de Avrupa dışında oluşan erken bir gelişmeyi vurgulamaktadır. Öyleyse, plantasyon, hem emek biçimleriyle hem de örgütlenmesiyle alışılmamış bir olgudur. Yine de Avrupa'nın amaçları bu olgunun varlığını

ima ediyordu ve bu olgu, zaman içinde, kendine özgü bir biçimde, Avrupa'nın gelişimi için yaşamsal nitelik kazandı. Bu olgu "kapitalistik" değilse bile, yine de kapitalizme doğru atılmış önemli bir adımdı.

Barbados'ta ve sonra da Jamaika'da şekerkamışı yetiştiren ilk girişimciler, kendi değerlerini, plantasyonlarından sağladıkları kârla ölçüyorlardı; onlara kredi açanlar da plantasyonları aynı şekilde değerlendiriliyordu. Bu plantasyonların sahipleri genellikle işadamıydılar; çoğu orada oturmuyordu; yatırdıkları sermayeyi de çoğunlukla ana ülkedeki bankalardan borç alıyorlardı.

> Bu yetiştiriciler, İngiltere'ye her bakımdan büyük mali yarar sağlıyorlardı. Borç aldıkları sermayeye çok yüksek oranda faiz ödedikleri için mülklerine konulan ipotekler, İngiliz sermaye sahiplerince çok arzulanan bir yatırım yöntemiydi. Dahası, plantasyonlara yatırılan para, ana ülke için, yurt içinde faize yatırılması durumunda taşıdığı değerden çok daha büyük değer taşıyordu, çünkü İngiltere'de üretilenlerin tüketimini her bakımdan artıran yerleşimcilerin kolonilerde tutulmasını sağlayan bir araç oluyordu. Jamaika'da bir yetiştiricinin harcadığı bin sterlin, sonuçta, İngiltere için, aynı ailenin Londra'da harcadığı bunun iki katı paradan daha iyi sonuçlar ve daha büyük avantajlar sağlıyordu.[62]

İmparatorluk ekonomisini inceleyen birkaç uzman, Antillerdeki sömürgelerin, korumacılık nedeniyle tüketicilere yüklenen maliyetten dolayı, Britanya'nın net kayba uğramasına neden olduğu yargısına ulaşmalarına karşın, şeker yiyenlerin uğradıkları kaybın, şeker üreticilerinin kazancı olduğu unutulmamalıdır –taht vergilerle zenginleştiği sürece, ödemeyi kimin yaptığı önemli değildi. Aynı zamanda, bu sömürgeler, işlenmiş mallar için çok büyük bir pazar oluşturuyordu. İngiltere'nin Kuzey Amerika ve Karayiplere yaptığı ihracatın toplamı, 18.

yüzyılda 2300 kat arttı! Thomas ve McCloskey'in işaret ettikleri gibi, toplumsal ve kişisel kârlılık arasında fark vardır:

> Sömürgelerdeki plantasyonların ve çiftliklerin sahiplerine kişisel kâr sağladığı açıktır. Şeker yeme zevkinin maliyetini İngiliz tüketici; yönetim ve koruma maliyetini de İngiliz vergi yükümlüsü üstlendi. Maliyetler geniş bir kesime yayılıyordu, ama sağlanan yararlar, Parlamento'da iyi temsil edilme olanağı bulmuş olan küçük bir plantasyon sahipleri grubunun elinde toplanıyordu. 18. yüzyılda uygulanan İngiliz merkantilizmi, Britanya'nın zenginliğini en çoğa çıkarmak üzere tasarlanmış tutarlı bir ulusal politika değildi; kapitalist ülkelerin 19. yüzyıl imparatorluklarınca sözümona zenginleştirilmesinin bir provası da değildi. Bu, Ralph Davis'in ileri sürdüğü gibi, hükümete gelir sağlamaya ve özel çıkar gruplarını zenginleştirmeye yarayan bir araçtı. İşin gerçeği şudur ki, Manchesterli kumaş üreticisinin ya da Bristollü köle tüccarının veya Karayipli şekerkamışı yetiştiricisinin çıkarına olan şeyler, çoğunlukla Britanya ekonomisinin bütününün çıkarına değildi.[63]

Serbest ticaretin erken dönemdeki peygamberi Adam Smith, bunu iyi kavramıştı: "Tüketicilerden oluşan bir halk meydana getirmeyi tek amaç edinmiş büyük bir imparatorluk kurmak, ilk bakışta, yalnızca dükkan sahiplerinden oluşan bir ulusa uygun düşecek bir tasarı gibi görünebilir. Ne var ki, bu, dükkan sahiplerinden oluşan bir ulusa hiç uymayan bir tasarıdır; ama dükkan sahiplerinin etkisi altında görev yapan bir hükümetin yönettiği bir ulusa son derece uygundur."[64] Ama kazananlar "dükkan sahipleri" oldu ve şeker, onların en sevdikleri silahlardan birisiydi. Onları anlayabilmemiz için, şekerin acayip çekiciliğini anlamamız gerekir. İşte o zaman, hem şeker ve benzer malların pazarının, "şeker adaları"nın ilk olarak ele geçirildiği 1650 yılı ile 19. yüzyıl ortaları arasında ana ülkede nasıl ve niçin böylesine hızlı genişlediğini açıklamak hem de bu garip sömürge tarımı sisteminin kapitalizmle

olan ilişkisini daha eksiksiz olarak anlatmak önem kazanır.

Ama ilkönce, gelişme dürtüsünü uzak Avrupalı girişimcilerden almış olsa bile gerçekte köle emeği üzerine kurulmuş bulunan plantasyon sistemi hakkında birkaç şeyin daha söylenmesi gerekiyor. Proleterler gibi köleler de üretim araçlarından (aletlerden, topraktan vb.) koparılmıştır. Ama proleterler, çalıştıkları yer, yaptıkları işin miktarı, emrinde çalıştıkları işveren ve ücretlerini kullanma biçimleri üzerinde biraz da olsa etkili olabilirler. Bazı koşullarda, sahip oldukları etki oldukça büyük boyutlara bile ulaşabilir. Elbette, içinde yaşadıkları sistemin niteliğine bağlı olarak, köleler de biraz hareket özgürlüğüne sahiptirler. Ama plantasyonların hummalı bir çalışma temposu içinde bulundukları dönemde Yenidünya'daki köleler, kendileri de birer taşınabilir mal –mülk– oldukları için, ancak sistemin ara boşluklarında iradelerini kullanabiliyorlardı. Özgür işçilerden farklı olarak, kölelerin ve zorunlu emekçilerin satacak hiçbir şeyleri yoktu, emeklerini satma hakları bile bulunmuyordu; tersine, onlar alınıp satılıyor ve ticaret aracı oluyorlardı. Bununla birlikte, proleterler gibi köleler de Avrupa feodalizminin serfleri ile çarpıcı bir karşıtlık içindedirler ve mülksüzdürler.

Bu iki büyük işçi kitlesinin, belirgin biçimde farklı tarihleri vardır ve burada ilgilendiğimiz 380 yıllık dönemin büyük bölümünde onlarda somutlaşan emek sızdırma biçimleri, dünyanın farklı bölgelerinde evrimleşmiştir. Aynı zamanda, bunların dünya ticaret sisteminde yüklendikleri ekonomik işlevler de, özellikle 17. yüzyılın ortalarından 19. yüzyılın ortalarına kadar, birbiriyle örtüşüyordu, hatta karşılıklı bağımlılık içindeydi. Karayiplerdeki köleler ile Avrupalı özgür emekçiler arasındaki bağ, parçası oldukları tek bir sistemin yarattığı üretim bağı ve dolayısıyla da tüketim bağıydı. Her iki grubun da, emeklerinden başka, üretken olarak sunabilecekleri hiçbir şey-

leri yoktu. Her iki grup da üretiyordu; her ikisi de ürettiğinin küçük bir bölümünü tüketiyordu. Her ikisinin de üretim araçları ellerinden alınmıştı. Bazı otoritelerin görüşüne göre, bu iki grup gerçekte tek bir grup oluşturmaktadır; aralarındaki tek fark, başkalarının onlar için yarattığı dünya ölçeğindeki işbölümünde kendilerine uygun görülen yerdir.[65]

Konunun bu biçimde ortaya konulması, modern dünyadaki emek gücünü yaratmış ve ondan hizmet almakta olan çok yönlü kapitalist ekonomi şöyle dursun, bu emek gücünün karmaşık evrim sürecini de aşırı basitleştirebilir. Karayipler bölgesinde köleliğe dayalı plantasyon sisteminin olgunlaşması, Batı Avrupa'da güçlü ticari ve askeri donanmaların geliştirilmesiyle oldu ve kısmen de bu önkoşula bağlıydı. Bu gelişme, büyük miktarlarda malın (rom, silah, kumaş, mücevher ve demirin) köle satın almak için Afrika'ya akıtılması anlamına geliyordu –Afrika'nın gelişimine hiçbir yararı dokunmayan, ama köle avlamak için daha çok baskın yapılmasını teşvik eden bir yatırımdı. Bu, sömürgelere asker yerleştirilmesi ve kölelerin baskı altında tutulup denetlenmesi için metropol ülkelere muazzam zenginliklerin akmasına yol açtı. Merkantilist sistemin kurallarının –sömürgelerin yalnızca ana ülkeyle mal alışverişi yapmalarını ve ticaretin yalnızca ana ülkeye ait gemilerle yürütülmesini öngören kuralların– korunup uygulanması, daha önce gördüğümüz gibi, her ulusal sistemin içinde yer alan birtakım gruplar bundan büyük kazanç sağlıyor olmalarına karşın, bu sistemlere pahalıya patlıyordu. Sömürgelerde zorunlu emeğe dayanan bağımlı bir plantasyon ekonomisinin yaratılması ve güçlendirilmesi, dört yüzyıllık bir süreye yayıldı. Ama sömürgelerdeki sistem, kendisini yaratmış olan Avrupa merkezlerindeki baş döndürücü değişikliklerle karşılaştırılınca, çok az değişikliğe uğradı.

1650-1750 yılları arasındaki dönemin merkantilist ya da

ticari genişleme dönemi olarak tanımlanması ve yalnızca 18. yüzyılın sonlarında başlayan endüstriyel evrenin "gerçek kapitalizm" olarak ele alınması, sıklıkla benimsenen bir tutumdur.[66] Ama bu, kapitalizmin, kapitalist üretim biçiminden önce her nasılsa var olduğu anlamına gelmez mi? Avrupa'ya şeker, tütün vb. sağlayan plantasyonların, proleter emek gücü değil, köle emeği kullandıkları için, kapitalist olmadıkları varsayılıyordu. Ama konunun bu biçimde ortaya konulması da doyurucu değildi, çünkü ne tür bir ekonomik düzenin plantasyon sistemini doğurduğunu tanımlayamamak gibi rahatsız edici bir konumda bırakıyordu bizi.

Banaji, kaleme aldığı ilgi çekici eleştiride, aralarında Lenin ve Kautsky gibi bazı klasik isimlerin de bulunduğu birçok Marx'çı yazarın, modern köle ekonomilerine ve bunların dünya ekonomi tarihindeki yerine anlam vermekte sıkıntıya düştüklerini belirtmektedir.[67] Marx bile, köleliğe dayanan plantasyonları, çizdiği kapitalizm tablosunun neresine oturtacağından her zaman emin görünmüyordu. Karayiplerdeki sömürgelerle ilgili olarak, buralara yerleşenlerin, "burjuva üretim güdülerinin yönlendirmesiyle mal üretmek isteyen insanlar gibi ..."[68] hareket ettiklerini yazıyordu. Plantasyonlar, bünyesinde "biçimsel anlamda da olsa kapitalist üretim tarzının var olduğu ... ticari spekülasyon" girişimleriydi. "Köleler kullanılarak yapılan ticari iş, kapitalistlerce yürütülmektedir."[69] Ama Marx, başka bir yerde de şöyle yazıyordu: "Amerika'daki plantasyon sahiplerini şimdi kapitalist olarak adlandırmıyoruz, onlar *zaten* kapitalisttir. Bunun böyle olması gerçeği, özgür emek üzerine kurulu dünya pazarında onların birer anomali olarak varoluşlarına dayanmaktadır."[70] Aynı sorunu ele alan sonraki yazarlar da aynı belirsizliklerin bazılarını sergilediler. Sözgelimi, Eugene Genovese, bir noktada şöyle diyordu: "İngiliz Karayiplerindeki köle düzeni, kapita-

list girişimciliğin açık damgasını taşıyordu ve şeker, "kapitalist köle sahipleri"nce işletilen "kesinlikle burjuva tipindeki büyük plantasyonlar"da üretiliyordu.[71] Ama Genovese, (elbette Karayiplerdeki plantasyonlarda şeker üretimini değil, ABD'deki plantasyonlarda pamuk yetiştiriciliğini ele alan) daha önceki çalışmalarında, "plantasyon sahipleri salt birer kapitalist değildiler; onlar, ekonomilerini ve düşünüş tarzlarını kapitalist dünya pazarına uygulayan kapitalizm öncesi, yarı aristokrat toprak sahipleriydiler"[72] demektedir.

Plantasyon sistemine "kapitalist" denilmesinin ya da denilmemesinin neyi değiştireceği sorulabilir. Bu konu önemlidir, çünkü ekonomik sistemlerin gelişip değişme biçimleriyle ve gelişimin bir aşamasından diğerine geçilmesine yol açan nedenler zinciriyle ilgilidir. Plantasyonların, erken doğmuş endüstrileşme olguları olduklarını ileri sürmüştüm. Ama bu sav, bu plantasyonların doğmasına yol açan Avrupa ekonomilerinin mutlaka kapitalist olduğu anlamına gelmez. Daha önce gördüğümüz gibi, emek gücünün bir biçimi olarak köle emeği, öteden beri özgür emeğe dayalı bir sistem olarak tanımlanan "kapitalist üretim tarzı"na öylesine ters düşmektedir ki, Marx bile bu olgunun nasıl ele alınacağı konusunda kararsız görünmektedir. Yine de, plantasyonların, hem gerçekleştirdikleri üretim sayesinde hem de tüketim gereksinimlerinin metropole sağladığı pazar olanağı sayesinde metropol ekonomileri açısından taşıdıkları önem ve harekete geçirdikleri muazzam ekonomik etkinlik tartışma götürmez.

Banaji'nin görüşüne göre, plantasyonlar düpedüz kapitalist girişimlerdi –Avrupa'daki merkezlerle bağları vardı, Avrupa'nın zenginliğinden güç alıyorlardı, o zenginliğin bir bölümünü çeşitli biçimlerde metropoldeki yatırımcılara geri veriyorlardı ve Marx'ın sözleriyle, "ticari spekülasyon" merkezleri olarak işlev görüyorlardı. Ama plantasyonların temsil et-

tiği –çoğunlukla toprağa, kölelere, araç-gerece yapılan– yatırım, yüzyıllar boyunca önemli bir değişikliğe uğramayan durağan bir biçime büründü. Bu plantasyonlarda, girişimin çapı büyütülmekle artırılabilen belli bir kâr elde ediliyordu –iki konulunca iki kat, belki daha fazla alınıyordu; ama teknolojiyi geliştirerek ya da üretkenliği artırarak kân çoğaltma olanağı çok sınırlıydı. Dolayısıyla, bunlar hem spekülatif (vurguncu) hem de tutucu girişimlerdi: Şeker üretiminden para kazanmak için kumar oynanıyordu, ama şekerin üretiliş biçimi, zorunlu emek kullanımı da dahil, yüzyıllarca hemen hemen hiç değişmedi. Plantasyon mallarına yönelik olarak gitgide genişleyen dünya pazarı ile köleliğin bu acayip karışımı –Trinidadlı tarihçi Eric Williams'ın bir zamanlar feodalizmin günahları ile kapitalizmin günahlarını birleştiren, ama ikisinin de hiçbir erdemini almayan bir sistem olarak nitelendirdiği sistem[73]– hakkında Banaji şöyle yazıyor: "Bugünkü kadar bol veriyle donanmış olmayan erken Marksist akım, plantasyon olgusunu ilk kez tanımlama çalışmalarına giriştiği zaman, köle plantasyonunun bu heterojen ve göründüğü kadarıyla, parçabölük niteliği, bir dizi çekişkili imgenin doğmasına yol açtı."[74]

Bana öyle geliyor ki, o "çelişkili imgeler" bugün de varlığını sürdürüyor. Plantasyon sistemine yatırılan zenginliğin büyük bölümünün, yüksek düzeylerde birikimle sonuçlanmadığı; malikanelerde toprak, emek ve teknoloji arasında var olan ilişkilerin yüzyıllarca pek değişmediği doğrudur. Plantasyon sistemi, bu yönleriyle, kapitalizmin geç, üretken ve endüstriyel evresinden elbette ayrılıyordu. Köle emeğine dayanan 1850'den önceki plantasyon üretim tarzının, üretimin diğer faktörleri gibi emek gücünün de kişisel olmayan bir pazarda satın alındığı kapitalist üretim tarzı denilen üretim tarzından büyük ölçüde farklı olduğu da doğrudur ve plantasyon sistemini, 19. yüzyıldaki İngiliz fabrika sisteminin kapita-

list niteliğiyle aynı anlamla "kapitalist" bir sistem olarak ele almak yanlış olur. Ama plantasyonları, onları doğuran ve yeni yeni ortaya çıkmakta olan dünya ekonomisinden koparmak ya da dünya merkezlerinde sermaye birikimine bunların yaptığı katkıyı yadsımak da bence aynı ölçüde yanlış olacaktır. Antillere yatırılan Avrupa sermayesinin başka yerlere ya da başka türlü yatırılsaydı gerçekte daha çok kazandırabileceğini gösteren –tüm plantasyon olgusunun, en sonunda, örneğin İngiliz ekonomisine para kaybettirdiği sonucuna ulaşan– bilginler, yine de bu olgunun, bazılarına çok pahalıya patlamış olsa bile, diğer bazı İngilizlere muazzam paralar kazandırdığını genellikle kabul ederler.[75] Üstelik o para, bir kez kazanılınca "çalışma"yı bırakmış da değildi. En önemli nokta da belki budur. 17. yüzyılın başında, Britanya'da iktidarda bulunan bazı kişiler, şeker gibi malların, refahları için son derece önemli olduğu kanısına varmışlardı; öyle ki, plantasyonların geliştirilmesine yatırılan sermayenin hakları için şiddetli bir politik faaliyet gösteriyorlardı. Bu kişiler kapitalist, köleler proleter olmasa da, serbest ekonomiden çok merkantilizm hüküm sürüyor olsa da, kârın birikim hızı yavaş ve sermayenin organik bileşimi durağansa da –bütün bunlar doğru da olsa– bu tuhaf endüstriyel tarım girişimlerinin, *anayurtta kapitalist nitelikleri gitgide belirginleşen birtakım kapitalist sınıfları* besledikleri de doğrudur. Bu girişimlerin, madenlerde ve fabrikalarda çalışırken şekerde ve şekerli yiyeceklerde derin avuntular bulan, yeni doğmakta olan proleter sınıfları da nasıl beslediklerini ileride göreceğiz.

Britanya'nın Barbados, Jamaika ve diğer "şeker adaları"nı ele geçirdiği, Afrikalı köle ticaretini büyük boyutlara vardırdığı, Kıta Avrupası'ndaki şeker ticaretinde Portekiz egemenliğini kırmaya yönelik adımlar attığı, geniş bir iç tüketim pazarını

kurmaya yeni başladığı 17. yüzyılda, şeker üretimi ile şeker tüketimi arasında İngilizlerce kurulan bağ pekişti. Bu bağ, bir kez oluşunca, metropoldeki başka sınıfların pek çok saldırısına, en azından 19. yüzyıl ortalarına kadar başarıyla direndi. Ancak ondan sonra, Antillere özel ayrıcalıklar tanınmadan da İngiliz tüketicilere aynı malların bol ve daha ucuz olarak sunulmasını garantileyen düzenlemelerle, bu bağ koparıldı. 19. yüzyılın ortası, Denizcilik Yasalarına dayalı korumacılık denilen uygulamadan, serbest ticaret denilen sisteme önemli bir geçişin gerçekleştiği dönemdi. Gerçekte, bu geçiş 1850'lerden önce başladı ve şeker açısından bakılınca, 1870'lere kadar tam olarak gerçekleşmedi.

Bu geçişe damgasını vuran tartışmalar karmaşık ve özetlenmesi zordur, çünkü bunu savunanların aldıkları tutumların altında birçok farklı güdü yatmaktadır. Bazıları, en başta köleliği sürdüren yabancı sömürgelere ekonomik teşvik verilmesini önlemeye çalışıyorlardı; bu nedenle de kölelerce yetiştirilen ürünlerin hiçbir ceza uygulanmadan Britanya'ya sokulmasına karşı çıkıyorlardı. Bazıları – "Manchester Okulu"– ise kölelikle ilgilenmiyor, en ucuz ürünlerin ne pahasına olursa olsun ayrım gözetilmeksizin Büyük Britanya'ya getirilmesini istiyorlardı. Elbette, Antillerdeki yetiştiriciler, hem imparatorluğun içinde ve dışında üretilen tüm şekerler karşısında kendi ürettikleri şekerler için özel giriş ayrıcalıkları istiyorlar, hem de kölelik sona erdikten (1834-38) sonra sömürgelere sözleşmeli işçi getirme hakkı istiyorlardı. Bunların ve birbiriyle çekişen birçok başka çıkar grubunun, şunu ya da bunu istemelerinin nedeni konusunda içtenlikli davranacaklarını sanmak ahmaklık olur; parlamentoda serbest ticaret üzerinde yapılan tartışmalar, samimiyetsizliğin belirgin bir göstergesiydi. Şeker tüketimini özendirerek gelirleri artırmak için yabancı şekerlerden alınan vergiyi azaltma –yani, hazinenin yararına olarak İngiliz

tüketici için şeker alım fiyatını aşağıya çekme– yönünde hükümetin başlattığı girişimle ilgili olarak 1841'de yapılan tartışmalar konusunda Vikont Palmerston'ın kullandığı alaycı ifadeler bunu çok hoş bir biçimde açıklamaktadır:

> Bu Brezilyalılar'a, başka yerden alabileceğiniz fiyattan daha ucuz fiyatla size pamuklu mallar gönderebiliriz, deriz. Satın alır mısınız? Elbette, derler Brezilyalılar, biz de ödemeyi şeker ve kahvemizle yaparız. Hayır, deriz biz, sizin şekeriniz ve kahveniz köle emeğiyle üretiliyor; biz ilke sahibi insanlarız, köle emeğinin ürünlerini tüketmeye vicdanımız elvermez. Bunu duyan herhangi bir kişi, konunun burada sona erdiğini, Brezilyalıları kendi şeker ve kahveleri ile başbaşa bıraktığımızı sanır. Yok öyle bir şey. Biz ilke sahibi adamlarız, ama aynı zamanda da iş adamlarıyız ve Brezilyalıların bu zor durumdan çıkmalarına yardım etmeye çalışırız. Onlara şöyle deriz: Yakınımızda yaşayan ve bizim kadar vicdanlı olmayan yaklaşık 40.000.000 çalışkan ve gelişmeye açık Alman hazır bekliyor; şekerinizi onlara götürün; onlar şekerinizi satın alırlar; siz de bu şekilde elde ettiğiniz parayla bizim pamukların bedelini ödeyebilirsiniz. Ama Brezilyalılar, bunun bazı güçlüklerinin olacağını dile getirirler. Almanlar Atlantik'in öte yakasında yaşıyorlar; onlara şekerimizi gemilerle göndermemiz gerekir; bizim gemilerimiz ise az ve kocaman okyanusun dalgalarıyla başa çıkabilecek kadar sağlam değil. Cevabımız hazırdır. Bizde gemi çok ve hepsi hizmetinizdedir. Köle emeğiyle üretilen şekerin ambarlarımızı kirleteceği doğrudur, ama gemiler farklı şeylerdir. Ama Brezilyalıların başka bir güçlüğü daha vardır. Almanların değişik insanlar olduklarını ve rafine şekere bayıldıklarını söylerler. Şekeri Brezilya'da rafine etmek kolay değil, bu Almanlar da kendileri rafine etmek zahmetine girmek istemezler. Yine, hemen bir çare buluruz. Şekerinizi taşımakla kalmayıp, sizin için rafine de ederiz. Kölelerin ürettiği şekeri tüketmek günahtır, ama bu şekerin rafine edilmesinin hiç kimseye zararı dokunmaz; aslında bu, şekerin özgün kirliliğini bir ölçüde temizlemek demektir. Brezilyalılar yine bize itiraz ederler. Almanların satın alacağından çok daha fazla şeker üretiyoruz, derler. İyilikseverliğimizin sonu yoktur. Fazlalık şekerinizi biz satın alırız. Bu şeker yurt içinde tüketilemez, çünkü bu ülkenin halkı vicdan sahibidir; ama aldığımız şekeri Antillere ve Avustralya'ya göndeririz. Orada

yaşayanlar yalnızca zenciler ve sömürgecilerdir; onların vicdan sahibi olmaya ne hakları var? Eh, artık bu konularla daha fazla başımızı ağrıtamayacağınıza göre, size şöyle deriz hemen: Kendi şekerimizin fiyatı belirli bir değerin üstüne çıkarsa, köle emeğiyle üretilen şekerinizi daha fazla miktarda alınız ve kendimiz yeriz.[76]

En sıcak tartışmalar, 1840'lı yıllarda yapıldı; bu dönemde, kölecilik ve korumacılık sayesinde iyice semiren Antillerdeki plantasyon sahipleri genişleyen pazarla başa çıkamayacaklarını gitgide daha iyi anladılar; anayurttaki serbest ticaret savunucuları ise hükümetin güdüleri ile kendi güdülerinin çakışarak bir değişikliğe yol açma şansının bulunduğunu gördüler.

Barbados'un önemli miktarda şeker üretmekte olduğu ve Jamaika'nın İngilizlerin eline geçtiği 1660 ile 1700 yılları arasında, İngiltere'nin dış ticareti dönüşüme uğramış, yünlü kumaşın yerini başka ürünler almıştı. Büyük ölçüde tropikal mallara dayanan yeniden ihraç ticareti, ağırlığını koymaya başlamıştı; ithalatın % 30'u Doğu'dan ya da Yenidünya'dan yapılıyordu. Bu genişlemenin bir nedeni, yeni arz kaynaklarının kullanıma açılması olmakla birlikte, bir nedeni de "İngiltere ve Avrupa'da çok geniş yeni talep kaynaklarının ortaya çıkmasıydı –yani, İngiliz plantasyon ürünlerinin neden olduğu büyük fiyat düşüşleriyle, orta sınıfların ve yoksulların yepyeni tüketim alışkanlıklarını tanımalarını sağlayan ani bir ucuzlamanın yarattığı bir talebin; bir kez gerçekleşince daha sonraki fiyat dalgalanmalarıyla sarsıntı geçirmeyip, o yüzyıl boyunca hızlı yükselişini sürdüren bir talebin– doğması"ydı.[77] Bu değişiklik, belki de en çarpıcı biçimiyle tütünde gözlendi. 16. Yüzyılın sonunda bir lüks tüketim malı olan tütün, sonraki yüzyıl içinde "bütün sınıfların genel avuntusu olup çıktı". Şekerdeki durum da buna benziyordu:

İngiliz üretiminin gelişmesi, fiyatları aşağıya çeken uluslararası hareketin bir parçasıydı. Portekiz'in (yani, Brezilya'nın) üretimi, 17. yüzyılın başında hızlı bir büyüme gösteriyordu ve fiyatları hızla düşürüyordu; Karayiplerdeki İngiliz adaları şeker üretimine yöneldiklerinde, bu büyük ve oturmuş Yenidünya üreticisini karşılarında buldular. İngiliz adaları bu alana geç el attılar –Barbados 1640'larda, Jamaika ise önemli sayılabilecek bir üretici olarak 1660'tan sonra başladı– ve 1660'lı yılların başlarında İngiltere, kendi pazarı için bile hâlâ Portekizlilerle çekişiyordu. Ama bu rekabet fiyatlarda önemlice bir düşüşe neden olmuş bulunuyordu ve İngiliz ürününün Brezilya şekerini hem İngiltere pazarından hem de Kuzey Avrupa pazarından sürüp çıkardığı yaklaşık 1685 yılına kadar fiyatlar genel olarak düşmeye devam etti. Londra'ya gelen Karayip şekeri İç Savaş'tan önce yok denecek kadar azdı; bu miktar 1663/69 döneminde yaklaşık 74.000 kg iken, 1669/71 döneminde yaklaşık 185.000 kg'a yükseldi –bu son miktarın üçte biri yeniden ihraç edildi. Şekerin plantasyon fiyatı, 1685'te 12 şilin 6 peniye düştü; perakende satış fiyatı ise 1630'dan 1680'e kadar yarı yarıya azaldı.[78]

Davis'in inandırıcı bir anlatımla savunduğu gibi, burada önem taşıyan nokta, yalnızca, Avrupa dışında İngiliz sömürgelerinin ve antrepolarının kurulması değil, bunların ticaretini yaptıkları malların aniden ucuzlamasıydı. "Bu bakımdan," diyor Davis, bu genişleme, " yüzyıl sonra, makinelerle yapılan ucuz ürünlerle İngiltere'de ve yabancı toplumlarda yeni tüketim alışkanlıklarının gelişmesini sağlayan teknolojik devrime çarpıcı biçimde benzemektedir."[79] Üretim açısından bakılınca, bu değişiklikler yalnızca benzerlik gösteriyordu; şeker üreten plantasyonlar, buhar gücüyle çalışan dokuma fabrikalarıyla aynı değildi. Ama tüketim açısından, bu değişiklikler özdeş niteliğe sahipti; çünkü bunlar, belki de tarihte ilk kez, çalışma isteği ile tüketme isteği arasındaki kritik ilişkiyi gözle görülür hale getirdi. Ayrıcalıklı sınıflar, tüketim mallarını, daha önce bunları hiç edinmemiş halk kitlelerine sürekli artan miktarlarda sundukça ve daha fazla tüketim vaadettikçe bu insan-

ların daha çok çaba göstereceklerini düşünebilir oldular.

> Endüstrideki çeşitlenmenin dış ticareti oldukça önemli ölçüde etkilemesinden ve teknik değişikliklerin ticari genişleme için tümüyle yeni bir temel oluşturmasından önceki dört kuşak boyunca İngiliz tüccar sınıfı, aracılıktan elde ettiği kârlar ve ucuz şekerl, tütünü, biberi, güherçileyi okyanus yollarında taşımak için gereken gemicilik endüstrisinin gelişmesi sonucunda gitgide zenginleşmeyi, sermaye biriktirmeyi başarmıştı. Bu kaynaklar, 1660'tan sonraki yüz yıl içinde İngiliz dış ticaretine büyük katkılar yaptığı ve yine o yüzyılda ulusal sermayeden büyük şeyler beklendiği için, bu dönemi "Ticaret Devrimi" olarak tanımlayan geçmişteki tarihçilere belki biraz daha anlayışlı yaklaşmamız gerekir.[80]

Marx'çı yazarların birçoğunun tam anlamıyla kapitalist bir olgu olarak kabul etmedikleri Ticaret Devrimi denilen bu gelişme, yine de, ondan yüz yıl sonra meydana gelen olaylara düpedüz kaynaklık etmişti. Marx'a göre, bu, kapitalizmin doğmasını sağlayacak olan birikim süreciydi:

> Şimdi ilkel birikimin farklı öğeleri, az çok kronolojik bir sıra izleyerek, özellikle İspanya, Portekiz, Hollanda, Fransa ve İngiltere'ye dağılmaktadır. İngiltere'de 17. yüzyılın sonunda bunlar sistematik bir bileşime ulaşarak sömürgeleri, ulusal borçları, modern vergilendirme biçimini ve korumacı sistemi kucaklamaktadır. Bu yöntemler, bir ölçüde, örneğin sömürge sisteminde, kaba güce dayanmaktadır. Ama bunların hepsi, feodal üretim biçiminin kapitalist üretim biçimine dönüşümünü çabuklaştırmak ve geçiş sürecini kısaltmak için, toplumun merkezileştirilmiş ve örgütlenmiş gücü olan Devlet gücünü kullanmaktadır...
>
> Avrupalı ücretli işçilerin örtülü köleliği, dayanacağı temel olarak, Yenidünya'daki katıksız ve yalın köleliğini gerektiriyordu.[81]

Avrupa'nın giderek büyüyen kentli nüfusu için gemiler dolusu uyarıcı, uyuşturucu ve tatlandırıcı üreten Yenidünya'daki

köle emeğine dayalı plantasyonların, ileride olacaklarla ne kadar yakından ilişkili olduğu, Marx'ın başka bir tezinde daha ortaya konulmaktadır:

> Özgürlük ve kölelik, uzlaşmaz bir karşıtlık oluşturur... Dolaylı köleliği yani proletaryanın köleliğini değil, doğrudan köleliği, Surinam'daki, Brezilya'daki, Kuzey Amerika'nın güney eyaletlerindeki köleliği ele alıyoruz. Doğrudan kölelik, makineler, krediler vb. kadar bugünkü endüstrimizin temel direğidir. Kölelik olmadan pamuk olmazdı, pamuk olmadan da modern endüstri olmazdı. Sömürgelere değerlerini kölelik kazandırmıştır; sömürgeler dünya ticaretini yaratmıştır; dünya ticareti ise geniş ölçekli makine endüstrisinin zorunlu koşuludur. Zenci köle trafiği başlamadan önce, sömürgeler Eskidünya'ya yalnızca birkaç ürün sağlıyorlardı ve dünyanın çehresini gözle görülür biçimde değiştirmiyorlardı. Bu nedenle, kölelik, en yüksek öneme sahip bir ekonomik kategoridir.[82]

Hobsbawm, şeker ve benzeri malların tüketimindeki artışın, Avrupa'daki ekonomik faaliyetlerde nasıl esaslı bir yapısal dönüşümü beraberinde getirdiğini göstermiştir. Onun görüşüne göre, Avrupa'da oldukça uzun süren bir ekonomik daralma dönemi –bir "genel bunalım"– 17. yüzyıla damgasını vurdu. Feodalizmden kapitalizme geçişin son evresi olan bu bunalım, eski Akdeniz ve Baltık ticaret sistemlerini yıkıma uğrattı ve çok geçmeden, bunların yerini Kuzey Atlantik'teki merkezler aldı. Bu değişiklik, dünyadaki alışverişin gidişatının köklü bir biçimde yeniden düzene sokulması anlamına geliyordu. "Emekleme çağındaki Avrupa endüstrilerini de birlikte sürükleyen –gerçekte bazen onları bizzat yaratan– güçlü, gelişen ve ivme kazanan denizaşırı ticaret dalgası, bu değişim olmadan pek gerçekleşemezdi."[83] Hobsbawm'ın savunduğuna göre, böyle bir değişiklik üç yeni koşula dayanıyordu: Genişleme yeteneğine sahip bir tüketici pazarının, başka yerlerde yapılan üretimdeki değişmelere bağlı olarak bizzat Avru-

pa'da gelişmesi; Avrupa'nın "kalkınma"sı için başka yerlerde sömürgelerin ele geçirilmesi; tüketim malları üretmek (ve anayurtta üretilen malların önemlice bir bölümünü emmek) için sömürgelerde girişimlerin (örneğin, plantasyonların) kurulması. Avrupa'da ekonomik faaliyetin örgütlenmesi, Akdeniz ve Baltık bölgelerinden uzaklaşıp Birleşik Krallık'a doğru kaydıkça, şeker gibi tropikal malların üretiminde ve tüketiminde oluşan sıçramalar, dünya ticaretinde Birleşik Krallık'ın gitgide önem kazanmasının hem sonucu hem de nedeniydi.

18. yüzyılın başlarına gelindiğinde, bir önceki 50 yılda gerçekleşen öncü denizaşırı ekonomik genişleme, anayurttaki tüketimde meydana gelen değişikliklerde yansımasını bulmaya başladı. Şeker gibi ithal malların tüketimi, bugünkü ölçülere göre (19. yüzyılda bile) küçük kalıyordu. Ama İngiliz halkının yaşantısında şekerin taşıdığı anlamlar köklü bir değişim geçirdi. İngiltere'de ticaret konusunda Elizabeth Boody Schumpeter'ın hazırladığı ve Richard Sheridan'ın yorumladığı istatistikler, toplam ithalat değerinin bir bölümü olarak, "bakkaliye" kategorisindeki ithal malların (çay, kahve, şeker, pirinç, biber vb.) yüzdesinin 18. yüzyılda iki kattan fazla arttığını –1700'de 16.9 iken, 1800'de 34.9'a yükseldiğini– göstermektedir:

> Diğer sekiz grubun hiçbirisi, 1800 yılında toplam ithalatın % 6'sını aşmıyordu. Bakkaliye mallarının arasında en çok dikkat çekici olanlar şeker ve melastı. Bu mallar, resmi rakamlara göre, 1700'de grubun üçte ikisini, 1800'de ise beşte ikisini oluşturuyordu... İngiltere'de şeker tüketimi, bir sonraki yüzyılın ilk kırk yılında [1700-40 arasında] belki de yaklaşık dört kat arttı ve 1741-45'ten 1771-75'e kadar yine iki katından fazla arttı. 1663'te ithalatın yarısının ülke içinde tutulduğu varsayılırsa, *İngiltere ve Galler'in tüketimi, 1663'ten 1775'e kadar olan dönemde yaklaşık yirmi kat artmış demektir.* Nüfusun aynı dönemde 4.5 milyondan yalnızca 7.5 milyona çıkmış olması, kişi başına tüketimdeki belirgin artışın göstergesidir.[84]

Şeker ve onunla ilgili ithal malları (rom, melas, şerbet), başta gelen ürünler arasındaydı. Gerçekte, İngiliz iktisat tarihçisi D. C. Coleman, 1650-1750 yılları arasında kişi başına şeker tüketiminin, ekmek, et ve süt ürünleri tüketiminden daha hızlı arttığına inanmaktadır;[85] Deerr, 1700-1800 yılları arasında İngiltere'de kişi başına yıllık tüketim rakamlarını şöyle tahmin etmektedir:[86]

1700-1709	4 libre*
1720-1729	8 libre
1780-1789	12 libre
1800-1809	18 libre

(* 1 libre = yaklaşık 454 gramdır –ç.)

Bir yılda 18 libre şeker hâlâ elbette çok fazla sayılmazdı.[87] Ama önemli olan şey, bu cılız miktarın ne kadarının kaç kişiyi ilgilendirdiğiydi. Şeker, tek bir ülkede % 400'den fazla artmıştı ve şimdi şeker, daha önce olduğundan çok daha derin anlamlar taşıyordu.

19. yüzyılın şafağında, –küçük miktarlarda da olsa– şekere alışmış olan ve daha çoğunu isteyen bir topluluk oluşmuştu. Aynı yüzyılda, Britanya İmparatorluğu'nda köleliğin sona erişine tanık olundu; çok geçmeden de şekere uygulanan korumacılığın yerini serbest ticaret almaya başladı. Bu olaylar, ancak Britanya kapitalist sınıflarının değişik kesimleri arasındaki yoğun çatışmalardan sonra gerçekleşti. Şeker, kendi başına, ne bu çatışmalara neden olmuştur ne de bunları tam olarak açıklamaktadır, ama yine de şekerin üretimi ve tüketimi, bütün bu olan bitenlerde önemli rol oynuyordu.[88] İngiliz sömürgelerine yönelik köle ticareti 1807'de sona erdi; kölelik ise 1834-38 yılları arasında kaldırıldı. Şeker sömürgelerinin (dolayısıyla da şeker üretiminin) geleceği, her iki olayla ilgili tartışmalarda

öne çıkıyordu. Önceki yüzyılın tipik özelliği olan kapalı ticaret devrelerinin sonsuza kadar sürmeyeceği gitgide açıklık kazanıyordu. Britanya'nın şeker gereksiniminin çoğunu karşılamaya devam etmesine karşın, Anglo-Karayip şeker endüstrisinin egemen konumu birçok etkenden dolayı zayıflamıştı. Bu nedenler: Saint-Domingue'nin (Haiti) kaybedilmesinden sonra Napoleon'un uyguladığı politika çerçevesinde şekerpancarından şeker özütleme tekniğinin kıta Avrupa'sında yetkinleşmesi ve şekerpancarına dayalı endüstrinin Avrupa'ya yayılması; İngiliz imparatorluk sistemi içinde, Mauritius (daha sonra da Fiji, Natal ve diğerleri) gibi yeni ve birbiriyle yarışan şeker sömürgelerinin yükselişi; başka yerlerde (örneğin Küba'da) çok büyük bölümü kölelerce üretilen ve İngiliz Antillerindeki şekerlerden genellikle daha iyi fiyatlarla bulunabilen şeker üretiminin giderek artmasıydı.

Şeker, belki de başka herhangi bir tropikal malın olmadığı kadar, İngiliz kapitalizminin farklı kesimleri arasındaki mücadelelerin işareti ve lanetli ticari dışlamacılığın sakıncalarının simgesi oldu. Antillerdeki sömürgelerin metropole olan bağımlılığı sürdü ve buralarda yaşayan halk plantasyonlarda çalışmaya hâlâ zorlanıyordu. Ama kısa süre sonra metropol, dilediği zaman, dilediği yerden şeker alma özgürlüğünü kendisine tanıdı. Köle emeği kullanımının şeker üretiminde bıraktığı arkaik kalıntıların, 1838'den sonra kökten sökülüp atılması gerekliydi; aksi halde şeker endüstrisi, ancak sübvansiyonlarla ve ("özgür" olsa bile) hareketsiz kalmış emekle ayakta tutulabilirdi. İmparatorluğun en eski şeker endüstrisi olan Anglo-Karayip şeker endüstrisi, en sonunda, durğunluk ile pahalı, geniş ölçekli genişleme arasında seçim yapmak zorunda kaldı. Çoğunlukla seçme özgürlüğü de yoktu. Başka bir yerde belirttiğim gibi,

köleliğin kaldırılmasından sonraki dönem, genelde, dünya şeker pazarında rekabetin kızıştığı bir dönemdi. Eninde sonunda –yani, uzun erimde– bu yarışmadan utkuyla çıkacak olanlar, geniş ölçekli teknik ilerlemelere imza atmayı ve bunları kullanmayı başaran plantasyoncu grupları olacaktı. Ama bu, çok geniş bir perspektiften böyle görülmektedir. Yerel düzeyde –yani, tek tek sömürgeler dikkate alındığında– plantasyoncu grupların, emeğin pazarlık gücünü artırabilecek her değişikliğe düşmanca bakmakta esas olarak birleştikleri doğrudur. Ama elbette, böyle grupların içinde, o emek için yarışma vardı –ve teknik ilerleme yoluyla o emeğe bağımlılığı azaltma yeteneklerinde fark vardı... Gerçekte, birbiriyle kesişen, kronolojik olarak örtüşen ve her plantasyoncu grubunun içsel farklılaşmasını peşinen kabul eden iki süreçle ilgilenmek durumunda kalabiliriz. Bu süreçlerin birisi, "potansiyel" köylülerin emekgücünü elde etme ve pekiştirme mücadelesidir; diğeri ise teknik başarıların temposuna ve yoğunlaşmış sermaye girdilerinin elde edilebilirliğine dayalı olarak, teknik ilerleme yönündeki harekettir.[89]

Öte yandan, şeker endüstrisi tarihinin yüzyıllarca tipik bir özelliği olan görece önemsiz teknolojik değişikliklerin yerini, şimdi, önemli ve kapsamlı başkalaşımlar alıyordu. Öğütme kapasitesinde, kamış çeşitlerinde, haşere mücadelesinde ve dikim yöntemlerinde sağlanan muazzam ilerlemeler, makine kullanımının artması ve taşımacılıkta oluşan devrimci değişiklikler, daha önceki küçük girişimlerden bütünüyle farklı olan çok geniş yeni endüstriyel tarım komplekslerinin kurulmasıyla sonuçlandı. İspanyolların yayılmasından beri hep sömürgesel, endüstriyel ve ihracata yönelik olagelen Karayip şekerkamışı endüstrisi, artık tartışma götürmez biçimde, genişleyen denizaşırı Avrupa kapitalizminin içine çekilmişti. 1884'te Küba'da köleliğin kaldırılmasından sonra, Karayiplerde bütün şeker üretimi proleter emekle yapılıyordu.[90]

Şeker ile kölelik arasındaki tuhaf ilişki konusunda bazı yorumlar yapılmış olmakla birlikte, Karayipler bölgesinde arka

arkaya geçekleşen özgürleşmelerin doğurduğu "emek sorunları"na çok az eğilinmiştir. Özgürleşme (ve Haiti örneğinde, devrim), her zaman, şeker üretiminde ani bir düşüşe neden oldu, çünkü özgürlüğe kavuşanlar, plantasyonlardan bağımsız yeni yaşam biçimleri kurmaya çalışıyorlardı. Köleler azat edilince (Danimarka 1848'de, İngiltere 1834-38 arasında, Fransa 1848'de, Hollanda 1863'te, Porto Riko 1873-76 arasında, Küba ise 1884'te kölelere özgürlük verdi), bir yandan, dışarıdan getirilen sözleşmeli emekçilerin rekabeti nedeniyle azatlı köleler daha çok ve daha düşük ücretle çalışmak zorunda kaldılar; öte yandan da boş topraklardan ve başka yerel kaynaklardan yararlanma olanağı bulunmadığı için, azatlı kölelerin alternatif yaşam kaynakları geliştirmeleri önlendi. Plantasyon sahipleri, uygulamada, kölelerin özgür bırakılmalarından önceki koşulları yeniden yaratmak –kölelik disiplininin yerine açlık disiplinini koymak– istiyorlardı. Köle ticaretinin, köleliğin ve şekerlerine uygulanan korumanın arka arkaya sona ermesi nedeniyle –en azından İngiliz sömürgelerinde– bunu yapmak zorunda bırakıldıklarına inanıyorlardı. Doğal olarak, anayurttaki sınıfdaşlarının ihanetine uğradıkları duygusuna kapılmışlardı.

Ama bu durum başka bir biçimde şöyle ifade edilebilir: Şeker tüketimi ve bunun devlete sağladığı gelir, Britanya'da kapitalizmin gelişimi için en sonunda öyle büyük önem kazanmıştı ki, şeker üretiminin, daha önce bu alanın dizginlerini elinde tutmuş olan merkantilist-ulusçu politikalara dayanmasına artık izin verilmiyordu. Britanya kapitalizminin önde gelen kesimleri, "serbest" ticaretin önündeki engelleri yıkarak –başka bir deyişle, dünyadaki en ucuz şekerlerin Britanya'da olabildiğince en geniş pazara ulaşmasına olanak sağlayarak– plantasyoncu-kapitalist arkadaşlarını sattılar. Antillerdeki çıkar çevreleri, onları tam olarak bunu yapmakla suçluyordu.

Dünya şeker pazarı açılıp genişledikçe, hem köleliğin artık sona erdiği (Jamaika, Trinidad, İngiliz Guyanası gibi) eski sömürge bölgelerinde hem de birer üretici olmaya başlayan (Mauritius, Natal, Fiji gibi) öncü bölgelerde işçi bulma gereksinimi devam ediyordu. Metropoldeki kapitalist sınıflarla sömürgelerdeki yetiştiriciler arasında süregiden siyasal savaşım, siyasal olarak erişilebilen dış emek depolarından yararlanılarak bir ölçüde yatıştırıldı. Antiller şekerine farklı vergi uygulanması biçimindeki korumacılığın yenilgisine, emek ithali alanında kazanılan zafer eşlik etti –göçle ilgili yasal düzenlemeler gevşetildiği gibi, göçü finanse edecek fonlar da sağlandı. Karayiplerdeki çalışan insanlar değilse de, Karayiplerin şekeri böylece dolaylı yoldan korundu. (Her şeyde bir Çapanoğlu arayanlar, İç Savaş'tan sonra Amerika Birleşik Devletlerinde gelişen olaylarla bunun arasında paralellik kurabilirler.)

Göçmen emek, ne de olsa, imparatorluk sınırları içinde hareket ediyordu. Sözgelimi, Fransız Antillerindeki sözleşmeli Hintli emeğin bir bölümü Fransız Hindistan'ından, İngiliz Antillerindeki Hintli emeğin bir bölümü de İngiliz Hindistan'ından sağlanıyordu vb. Ama şeker üretimine yeni başlayan bölgelerin birçoğunda da emeğe gereksinim olduğu için, bütün hareket bu türden değildi. 19. yüzyılda, dünya genelinde belki yüz milyon insan göç etti. Bunların yaklaşık yarısı Avrupa'dan, yaklaşık yarısı da dünyanın "beyaz olmayan" (Hindistan dahil) bölgelerinden geldi. Avrupalılar, öncelikle, Avrupa'dan daha önce ayrılanların yerleştikleri Kanada, Avustralya, Yeni Zelanda, Güney Afrika, Güney Latin Amerika ve özellikle de Birleşik Devletler gibi alanlara giderlerken, beyaz olmayanlar başka yerlere gittiler. Daha önce de gözlemlediğim gibi,

şeker –daha doğrusu, şekeri talep eden büyük meta pazarı– dünya

tarihindeki en büyük demografik güçlerden birisi olmuştur. Bundan dolayı, abartısız milyonlarca köleleştirilmiş Afrikalı Yenidünya'ya, özellikle de Güney Amerika'ya, Karayiplere ve buraların kıyı bölgelerine, Guyanalara ve Brezilya'ya geldi. Bu göçü, 19. yüzyılda, hem Müslüman hem de Hindu Hintlilerin, Cavalıların, Çinlilerin, Portekizlilerin ve başka birçok halkın göçleri izledi. Hintlileri Natal'e ve Orange Özgür Eyaleti'ne gönderen şekerdi, onları Mauritius'a ve Fiji'ye getiren yine şekerdi. Şeker, bir düzine farklı etnik grubu baş döndürücü bir hızla birbiri ardına Hawaii'ye getirdi; şeker hâlâ insanların Karayip bölgesinde dolaşmalarına neden olmaktadır.[91]

Burada birkaç etken görülebilir. Birincisi, kan ter içindeki tropikal sömürge emeği ile beyaz olmayan emek arasındaki bağ korundu, köleliğin sona ermesinden çok etkilenmedi. İkincisi, şeker ile alttropikal sömürge bölgeleri arasındaki ilişki de (19. yüzyıl ortalarından başlayarak önem kazanan şekerpancarından şeker üretimi, ılıman kuşağa özgü bir gelişme olmasına –ılıman kuşağa ait bir malın, alttropikal ve tropikal üretim pazarında ciddi bir rakip olabileceğini ilk kez ortaya koymasına– karşın) aynı şekilde sürdürüldü. Söz konusu ürün metropollere akmaya devam ederken, karşılığında alınan ürünler de –yiyecek, giysi, makine ve neredeyse başka her şey– "geri" bölgelere akmaya devam etti. "Geri" bölgelerin, kalkınmış bölgelere ekonomik bağımlılıkları sayesinde, geri kalmışlıklarını hafiflettikleri ileri sürülebilir; ama bu sav çürüktür. En az gelişmiş olan bu tür toplumlar, ancak cılız bir sanayileşme gerçekleştirebilmişlerdir (bunların başlıca "endüstri"leri genellikle çimento, cam, şişe, bira ve hafif içecekleri kapsar). Bitmiş mal gereksinimlerinin büyük kısmını ithal etmeyi sürdürürler, hatta yiyecek ithalatları genellikle artar.

19. yüzyıldaki bölünmüş göçmen akışı da sorun yaratmaktadır. İktisatçı Sir W. Arthur Lewis, iki yüzü olan bu demografik tabloyu, beyaz göçmenlerin geldikleri ılıman toprak-

ların (İtalya, İrlanda, Doğu Avrupa, Almanya vb.) tarımsal üretkenliğiyle karşılaştırılınca, göçmenlerin geldikleri ülkelerdeki tropikal tarımın üretkenliğinin görece daha düşük olmasına bağlamaktadır.[92] Varsayıma göre, daha üretken ülkelerden gelen göçmenler, üretkenliği az olan ülkelerden göçmen çekebilecek kadar düşük ücret vaatlerine kapılıp göç etmezlerdi. Ama ılıman dünyanın beyaz olmayan insanlarının dışlanması, Avustralya, Yeni Zelanda, Kanada ve Birleşik Devletler gibi ülkelerde uygulanan ırkçı politikaların açık seçik bir sonucuydu. Beyaz göçmenlerin, kısa zamanda, beyaz olmayan göçmenlerin düşük ücretlerle ürettikleri şekeri gitgide daha büyük miktarlarda yiyeceklerini; kendilerinin yüksek ücretlerle beyaz olmayan göçmenlerce tüketilmek üzere bitmiş mallar üreteceklerini belirtmek yalnızca bir ironi değildir.

Bu nedenle, üretim yerlerinin sayısı ve dağılımı arttığı, emeği zorlama teknikleri daha gizli kapaklı bir niteliğe büründüğü ve gelişmiş dünyada şekerin kullanılış biçimleri gitgide daha çok farklılaştığı halde bile, şeker üretimi baş döndürücü bir hızla yükselmeye devam etti. Britanya İmparatorluğu içinde hem üretimin hem de tüketimin tırmanışı, daha da büyük bir genel hareketin parçası olarak görülmelidir. 19. Yüzyılın ortalarından önce dünya şeker üretimi rakamları güvenilir değildi ve pazara ulaşmadan üretilip tüketilen şeker miktarını tahmin etme olanağı bulunmuyordu. Dolayısıyla, Jamaika gibi eski şeker sömürgelerinde şeker tüketiminin her zaman önemli miktarlarda olduğunu –gerçekte, kölelik döneminde kölelere, tayınlarının bir parçası olarak şeker, melas, hatta rom verildiğini– biliyoruz.

Şekerpancarı üretiminin Batı Avrupa'da başarılı olmasını izleyen on yıl içinde şekerpancarı üretimini yerleştiren, şeker yapımının antik ocağı Hindistan ve Rusya (Sovyetler Birliği) gibi ülkelerde üretim ve tüketim miktarları hakkındaki bilgileri-

miz kesin değildir. Ama güvenilir olarak tahmin edebileceklerimizle yetinsek bile, yaklaşık son iki yüzyılda dünyada şeker üretimi ve tüketimine ilişkin rakamlar yine de oldukça şaşırtıcıdır.

1800 yılında –daha önce görüğümüz gibi, İngiltere'de tüketim o zamana kadar geçen 150 yıl içinde 2500 kat kadar artmıştı– dünya pazarı aracılığıyla tüketicilere ulaşan şeker miktarı belki 245.000 tondu. Bu tüketicilerin neredeyse tümü Avrupalı'ydı. 1830'da, yani pancar şekeri dünya pazarına girmeden önce, toplam üretim 572.000 tona yükselmişti; bu, 30 yıl içinde % 233'ten daha büyük bir artış demekti. Pancar şekerinin hızla yaygınlaştığı bir 30 yıl sonra, yani 1860'ta, dünyada toplam sakaroz üretimi (hem pancar hem de kamıştan) tahminen 1,373 milyon tonu bulmuştu; yine bu da % 233'ten büyük bir artıştı. 1890 yılına gelindiğinde, dünya üretimi 6 milyon tonu geçiyordu, yani 30 yıl öncesine oranla yaklaşık % 500 artış olmuştu. Dr. John (Lord Boyd) Orr'un, dönüp 19. yüzyıla bakarak, İngiliz halkıyla ilgili en önemli beslenme verisinin, tükettikleri şeker miktarının beş kat artması olduğu sonucuna ulaşması[93] şaşırtıcı değildir.

Tüketimin somut ayrıntıları elbette çok daha karmaşıktır. Ama şimdilik, dünya tarihinde belki de başka hiçbir ürünün benzer bir performans göstermemiş olduğunu söylemek yeterli olabilir. Ne var ki, bunun niçin böyle olduğu sorusu, basit bir soru değildir. Şekerin İngiliz beslenmesindeki yerini nasıl elde ettiği konusunda bir fikir edinmek için, yeniden öykünün başına dönmek gerekecektir.

3

Tüketim

Bugün Britanya ya da Birleşik Devletler gibi ülkelerde yaşayan insanlar için şeker öyle tanıdık, öyle sıradan, öyle yaygın bir maddedir ki, onsuz bir dünya düşlemek bile zordur. 40 yaşlarında ya da daha büyük yaşta olanlar, İkinci Dünya Savaşı sırasında şekerin kameyle verildiğini elbette anımsarlar ve daha yoksul ülkelerde bir süre yaşamış olanlar, insanların şeker tüketirken bize oranla çok daha büyük bir haz aldıklarına dikkat etmişlerdir.[1] Bu madde yaşantımızda bugün öyle bol ve önemlidir ki, deyim yerindeyse adı çıkmıştır: Şekere karşı kampanyalar düzenlenmekte; şeçkin beslenme uzmanları şekeri yermekte ya da savunmakta, şeker tüketimi lehine ya da aleyhine, günlük basında ve parlamentoda savaşlar verilmektedir. Tartışmalar ister bebek besinleri, ister okul yemekleri, ister kahvaltılıklar, ister beslenme, isterse şişmanlıkla ilgili olsun, şeker hep başroldedir. Şekeri yememeye karar verirsek, her an tetikte olmamız, çaba harcamamız gereklidir, çünkü çağdaş toplumlarda nereye baksanız şekeri görürsünüz.

Yalnızca birkaç yüzyıl önce, şeker yönünden böylesine bir dünya düşlemek de herhalde aynı ölçüde zor olmuştur. Bir yazarın anlattığına göre, Aziz Bede MS. 735 yılında öldüğünde, şekeri de kapsayan baharatların oluşturduğu küçük hazinesini kardeşlerine miras bırakmıştır.[2] Eğer bu doğru ise,

dikkate değer bir gönderme sunmaktadır, çünkü bu olayı izleyen birkaç yüzyıl boyunca İngiliz Adaları'nda şekerden hiç söz edilmemiştir ve şeker neredeyse hiç bilinmemektedir.

Şekerin varlığı, İngiltere'de ilk olarak 12. yüzyılda dile getirilmiştir. O zamanlardaki İngiliz beslenmesinin en dikkate değer yanı, tam anlamıyla sıradan ve yavan olmasıydı. O sıralar ve onu izleyen uzun bir dönem boyunca Avrupalıların çoğu yiyeceklerini ellerinden geldiğince kendi yörelerinde üretiyorlardı. Temel yiyeceklerin çoğu, üretildikleri yerden pek uzağa gitmiyordu; yalnızca az bulunan ve değerli maddeler uzaklara taşınıyor ve ayrıcalıklı çevrelerce tüketiliyordu.[3] İngiltereli Drummond ve Wilbraham'ın yazdıklarına göre, 13. yüzyılda "ülkenin hemen hemen her yanında evlerde pişirilen ekmek, o günlerde gerçekten yaşamın direğiydi."[4] Buğday İngiltere'de özel bir önem taşıyordu; ama ülkenin kuzeyinde, çavdar, karabuğday, yulaf, arpa gibi diğer tahıllar ve mercimek, fasulye çeşitleri gibi baklagiller daha çok yetiştiriliyor ve yeniyordu. Avrupa'nın yoksul bölgelerinde bu tür karbonhidrat kaynakları büyük olasılıkla birincil gıdalardı, çünkü bunlar buğdaydan daha bol ve daha ucuzdu.

Et türleri, süt ürünleri, sebze ve meyve gibi tüm diğer yiyecekler tahıla göre ikinci derecede kalıyordu. Bunları nişastaya dayalı beslenme düzeninin tamamlayıcısı yapan şey, kaynakların bolluğu değil, kıtlığıydı. Bir uzmanın yazdığına göre, "Batı Avrupa'nın her yanında yetkililerin hemen tüm işlemleri kapsamak üzere tuttukları denetim ve yönetmelik kayıtlarından yoksulların beslenmesinin merkezinde tahılın bulunduğu çıkatılabilir."[5] Buğdaydan yeterli verim alınamadığı zaman, Güney İngiltere halkı çavdara, yulafa ya da arpaya yöneliyordu; kuzeyde ise bunlar zaten temel ürünlerdi. "Ekmeklik buğdaylarını bezelye ve fasulye katarak çoğaltıyorlardı; anlaşıldığı kadarıyla, normal yıllarda biraz süt, peynir ve tereyağı tüketi-

yorlardı," ama en kötü yıllarda, örneğin pahalılık yılları denilen 1595-97 yıllarında, süt ürünleri de yoksulların alamayacağı kadar pahalıydı.[6] William Harrison'ın 16. yüzyıl sonlarında yazdığına göre, kıtlık yıllarında yoksullar "yaban darısına, fasulyeye, bezelyeye, yulafa, burçağa ve mercimeğe yöneldiler."[7] Bu yoksul insanlar, daha doyurucu olan baklagilleri sağlayınca da, zaten az olan süt ürünleri tüketiminden belki de tümüyle vazgeçmiş olabilirler. Öyle görünüyor ki, İngilizler'in birçoğunun yeterli yiyeceği yoktu; ama hasat izin verdiği zaman, yiyebildikleri kadar çok ekmek yiyorlardı.[8] Evcil hayvanlardan, kümes hayvanlarından ve belki ek olarak taze ya da konservelenmiş, kuş, tavşan ve balık gibi av etleriden az miktarda protein sağlandığı, biraz da sebze ve meyve tüketildiği varsayılabilir.

Ama çalışan insanlar, taze meyvelerin etkilerinden çok korkuyorlardı, çünkü çok yenildiği zaman bunların tehlikeli olacağı sanılıyordu. Taze meyveye karşı direnişin kökeni, Galenos zamanındaki önyargılara kadar uzanır;[9] yaz mevsiminde sık görülen ve 17. yüzyıl gibi oldukça yakın bir zamana kadar çok can alan bebek ishali de, hiç kuşkusuz, taze meyve korkusunu pekiştirdi. Sir Hugh Platt (ilerki sayfalarda yemek düşkünü ve *bon vivant* olarak yine karşımıza çıkacak), 1596 yılındaki büyük kıtlık üzerine, yurttaşlarına ciddi öğütler veriyordu: Yedek unları azalınca, yoksullara, "fasulyelerinizi, bezelyelerinizi, akgürgen meyvelerinizi vb. bol suda haşlayın..." diye salık veriyordu. "İkinci ya da üçüncü kaynatmadan sonra, bunların tadında tuhaf bir değişiklik olduğunu göreceksiniz, çünkü su onların kötü kokularını büyük ölçüde emerek yok eder, sonra bunları kurutmalısınız ... ekmeği bundan yapmalısınız."[10] Platt'ın teselli edercesine yazdığına göre, un yerine kullanılan tarım ürünleri tükendiği zaman bile, yoksullar, "yılanekmeği ya da nişastakökü denilen benekli yılanyastığının

(*Arum maculatum*) köklerinden yapılan mükemmel ekmeğe" yönelebilirlerdi.[11] Ülke çapında ya da süreğen bir yoksunluk söz konusu değilse bile, beslenmede genel bir yeterlilikten de söz edilemezdi elbet.

1347-48'de veba salgınının başlaması ile 15. yüzyıl başları arasındaki dönemde Avrupa'nın nüfusu belirgin biçimde azaldı ve yaklaşık 1450 yılı sonrasına kadar tekrar artışa geçmedi. Bu salgın, ekonomik yaşam üzerindeki yıkıcı etkisini 17. yüzyıl ortalarına kadar sürdürdü. Bu yüzyıllar, Avrupa tarımının işgücü sıkıntısı çektiği yüzyıllardı; ama nüfus yeniden arttığı zaman bile, İngiliz tarımı verimsizliğini sürdürdü. Ekonomi tarihçisi Brian Murphy, ekmeklik tahıl üretimi konusunda şunları yazıyor: "1481-82, 1502, 1520-21, 1526-29, 1531-32, 1535, 1545, 1549-51, 1555-56, 1562, 1573, 1585-86, 1594-97, 1608, 1612-13, 1621-22, 1630 ve 1637 yıllarındaki hasadın düzeyi, aile geçindirmesi gereken ortalama bir ücretlinin ekmek aldıktan sonra elinde pek bir şey kalmayacak kadardı."[12] Düzensiz aralıklarla yinelenmelerine karşın, bu 150 yıllık dönemde kötü yıllar ortalama olarak beş yılda bir yaşandı. Murphy'nin kanısına göre, kötü yıllar, "hayvanların ekmeklik tahıla el koymalarını" –başka bir deyişle, 16. yüzyıl İngiltere'sinde kritik bir ekonomik sorun olan yün üretimi ile tahıl üretimi arasındaki rekabeti– yansıtmaktadır.

17. yüzyılın, anlamlı değişikliklere tanıklık ettiği görülmektedir. 1640-1740 yılları arasında İngiltere'nin nüfusu, yaklaşık beş milyondan beş buçuk milyonun biraz üstüne çıktı; bir önceki yüzyıldan daha düşük olan bu artış hızı, kötü beslenme ve/veya yaygınlaşan cin içme alışkanlığı nedeniyle hastalığa yakalanma riskindeki artışı yansıtıyor olabilir. 1660-61, 1673-74, 1691-93, 1708-10, 1725-29 ve 1739-40 yıllarında da hasat kötü oldu –80 yıl içinde ortalama dört yılda bir kötü yıl yaşanarak durum daha da kötüleşti. Murphy'nin de işaret et-

tiği gibi, dışsatım rakamlarının bir anlamı varsa, o zamanlar yine de yeterli tahıl varmış gibi görünmektedir. İngiltere, 1697-1740 yılları arasında net olarak bir tahıl ihracatçısı oldu, iki yıl (1728 ve 1729 yılları) dışındaki bütün yıllarda ithal ettiğinden daha fazla tahıl ihraç etti. Tahıl ihracatı devam ediyorken bile, "Hâlâ boş mideyle dolaşan, ekmek fiyatları düşük de olsa midesini dolduracak parayı bulamayan pek çok insan vardı."[13] Tahıl üretiminin fazlası varmış gibi görünebilir, ama Murphy'nin gösterdiği gibi, bunun başlıca nedeni, emekçi sınıfların gelir düzeylerinin son derece düşük oluşuydu.

Öyleyse, şekerin ve daha başka yabancı maddelerin İngilizlerin besinleri arasına girmekte olduğu yüzyıllarda, insanların çoğunluğu için değilse bile birçoğu için bu beslenme düzeni hâlâ zayıftı, hatta yetersizdi. Şekerin yeri, ancak bu beslenme düzeni ve tarım uygulamalarının ışığı altında en iyi biçimde kavranabilir.

Şekerin İngiltere'ye bilinen ilk girişinden, çok arzulanan bir mal haline geldiği –zenginlerce sıkça tüketildiği ve şeker alabilmek için diğer yiyeceklerin yararlarından vazgeçenlerin de satın alabileceği kadar ucuzladığı– 17. yüzyıl sonlarına kadar, sınırlı bir tarımsal üretim ve kısıtlı bir beslenme düzeniyle karşılaşıyoruz. Şeker tüketimi arttığında bile, insanların çoğunun temel beslenmesinin diğer yönlerden de iyileşmekte olduğunu gösteren kesin bir kanıt yoktur. Gerçekte, şeker ve birkaç başka yeni madde, uzun süre, İngiliz besinine eklenen yegane önemli maddeler olarak kaldı. Bu kısmi eklenmeyi açıklamak için, önce İngilizler'in şeker kullanmayı nasıl öğrendiklerine bir göz atmak gerekir.

Şekerkamışı şekeri –sakaroz– çok yönlüdür, deyim yerindeyse, her kalıba giren bir maddedir. Ama Kuzey Avrupa'da kullanılmaya başlandığı ilk yüzyıllarda, farklılaşmamış

tek bir meta değildi. Niteliği şurup kıvamındaki sıvıdan sert kristalli katıya, rengi (birçok başka parlak rengin yanı sıra) koyu kahverengiden ("kırmızı"dan) kemikrengine, saflık derecesi az saflıktan neredeyse % 100 saflığa kadar değişen şekerler elde etme olanağı o zaman da vardı. Daha saf şekerlere, diğer nedenlerin yanında estetik nedenlerle de çok değer veriliyordu; beyaz şeker çeşitlerinin, özellikle tıbbi ve mutfakla ilgili kullanımlarda yeğlendiğine daha önce değinilmişti. Genel olarak, şeker ne denli saf ise diğer yiyeceklerle de o denli iyi bileşim oluşturur ve bozulmadan saklanması o denli kolay olur. Şekerin tarihinde, şu ya da bu şeker çeşidine yönelik yeğlemelerin kültürel olarak yerleştiği dikkati çekmektedir ve belirli yeğlemelere yanıt vermek üzere zaman içinde birçok farklı şeker geliştirilmiştir.

Burada güttüğümüz amaçlar açısından, şeker; ilaç, baharçeşni, süs malzemesi, tatlandırıcı ve koruyucu olmak üzere başlıca beş kullanım alanına ya da "işlev"e göre tanımlanabilir: Ama bu kullanımları birbirinden ayırmak genellikle zordur. Sözgelimi, bahar ya da çeşni olarak kullanılan şeker, tatlandırıcı olarak kullanılan şekerden, öncelikle diğer bileşenlere oranla kullanıldığı miktar bakımından ayrılır. Dahası, şekerin farklı kullanımları, açık seçik bir ardışıklık ya da sıralamayla değil, birbiriyle örtüşerek ve kesişerek evrimleşmiştir. Şekerin genellikle aynı anda böyle birden çok amaca hizmet etmesi, onun olağandışı erdemlerinden birisi olarak kabul edilir. Ancak bu çeşitli kullanımların çoğalmasından, farklılaşmasından ve modern yaşama iyice kök salmasından sonradır ki, bunlara şekerin bir *besin* olarak kullanımını eklemek uygun olurdu. Bu nihai değişiklik, ancak 18. yüzyılın sonlarında başladı. O zamana gelindiğinde, şeker geleneksel kullanımların sınırlarını aşmıştı ve –hiç değilse Britanya'da– çoğunluğun benimsediği temel besin-yan besin, karmaşık karbonhidrat-çeşni maddesi

kalıplarını alt üst ediyordu.

Şekerin iç içe girmiş çeşitli kullanımlarını birbirinden ayırmak neredeyse olanaksızdır; ama uğraşmaya değer. Bizzat kullanıcıların, şekerin ne denli çok yönlü bir madde olduğunu nasıl daha iyi ayırt ettikleri ve şeker karşısında nasıl yaratıcı bir tutum aldıkları böylelikle bir ölçüde de olsa öğrenilebilir. Şekerin kullanım biçimlerinin çoğu, belirli şeker çeşitleriyle birarada ve bu alışılmamış, nadir maddeyi uzun zamandan beri bilen bölgelerden İngiltere'ye geldi. Ama yeni kullanıcıların ellerinde şekerin kullanım alanlarının ve anlamlarının şu ya da bu şekilde değişikliğe uğraması, daha önce sahip olmadığı niteliklere bürünmesi kaçınılmazdı. Öyleyse, şekerin belli başlı kullanımlarının, değişim zemini üzerinde kısaca gözden geçirilmesi, bu değişimin nasıl olduğunu ortaya koyabilir.

Şeker, bir bahar ya da çeşni maddesi olarak kullanıldığında, başka herhangi bir baharatın –sözgelimi, safran, adaçayı ya da hindistancevizinin– yaptığı gibi yemeğin tadını değiştirir, ama belirgin bir tatlılık vermez. Bugün modern dünyada öyle çok sakaroz kullanılıyor ki, böyle kısıtlı bir kullanım olası görünmeyebilir; oysa bütün deneyimli aşçılar bu çok eski uygulamayı bilirler. Şeker bezeme malzemesi olarak kullanılacaksa, ilkönce, arapzamkı (*Acacia senegal* ve *Acacia arabica* ağaçlarından çıkarılır), yağ, su ya da çoğu kez, dövülmüş kuru yemiş (özellikle de kabuksuz badem içi) gibi başka maddelerle karıştırılmalıdır. Ondan sonra, kolay yoğrulabilen, kil ya da hamura benzer bir katı madde elde edilebilir ve kalıba sokularak sertleştirilebilir. Yeterince sertleşince, süslenebilir, boyanabilir ve yenmeden önce sergilenebilir. Böyle türevsel uygulamalar, ilkönce, şekerin tıp alanındaki kullanımlarından ve bu maddenin niteliği konusunda hekimlerce yazılan gözlemlerden doğmuş olabilir. Şekerin İngiltere'de ilk olarak bahar ve ilaç olarak tanındığı ve tıp alanındaki kullanımının yüzyıllarca de-

vam ettiği kesin görünmektedir –gerçekte, şeker modern tıbbi uygulamada çok daha az yer almasına karşın, bu özelliğini hiçbir zaman tam olarak yitirmemiştir. Şekerin tatlandırıcı olarak kullanımını hepimiz çok iyi biliyoruz; ama baharatlıktan tatlılandırıcıya doğru kayma tarihsel önem taşıyordu ve İngiltere'de şeker kullanımı, ekonomik açıdan mümkün hale geldikten sonra nitelik değiştirdi. Son olarak, şekerin en eski kullanım amaçlarından biri onun koruyucu özelliği olmalıdır. Şekerin bu işlevi İngiliz tarihinde her zaman önem taşıdı, ama modern çağda niteliksel ve niceliksel olarak değişikliğe uğradı.

Bir an düşünülürse, bu kullanımların niçin örtüştüğü anlaşılır. Süsleme amacıyla kullanılan şeker, sergilendikten sonra çoğunlukla yeniliyordu; ilaçları kaplamakta kullanılan şeker ise hem koruyucu hem de tıbbi bir özelliğe sahipti. Şurup ya da yarı kristalli şeker içinde korunan meyve, kaplamasıyla birlikte yeniliyordu ve elbette o da tatlıydı. Yine de, tüketilen şeker miktarı durmaksızın artarken, yeni kullanımların eklendiğini, ara sıra da bazı kullanımlardan vazgeçildiğini gözlemleyebiliriz. Tüketim miktarında ve biçiminde oluşan farklılıklar, ulusal nüfus içindeki toplumsal ve ekonomik farklılıkları yansıtıyordu.

Şeker, yaklaşık MS 1100 yılında Avrupa'ya ilk kez getirildiğinde, baharatlar –biber, muskat, zencefil, kakule, kişniş, havlıcan (zencefilin akrabası), safran vb.– ile birlikte gruplandırıldı. Bunların çoğu az bulunan ve pahalı tropikal (ve egzotik) ithal maddelerdi; satın alabilecek gücü olanlar tarafından çok ölçülü biçimde kullanılıyordu.[14] Modern dünyada tatlılık bir "baharat lezzeti" olmayıp, her türden lezzetle ("tatlı acı"da olduğu gibi acıyla, "tatlı ve ekşi"de olduğu gibi ekşiyle, "yakıcı sosis" ve "tatlı sosis"te olduğu gibi keskin lezzetle) karşı karşıya konulduğu için, bugün şekeri bir çeşni maddesi ya da bahar olarak görmek zordur. Ama şeker, Kuzey Avrupalıların

çoğu tarafından tanınmadan çok önce, Doğu Akdeniz'de, Mısır'da ve Kuzey Afrika'da ilaç ve baharat olarak bol miktarda tüketiliyordu. Şekerin tıbbi kullanımı, zamanın hekimleri tarafından (Hindistan'dan İspanya'ya kadar uzanan İslam dünyasında yer alan müslümanlaştırılmış Yahudiler, İranlılar ve Nasturi Hıristiyanları da dahil) yerli yerine oturtulmuştu ve Arap farmakolojisi aracılığıyla yavaş yavaş Avrupa'daki tıp uygulamalarına da girdi.

Batı Avrupa'nın varlıklı ve güçlü kişileri, en azından Haçlı Seferlerinden sonra, baharat olarak şekere çok değer veriyorlardı. Burada "baharat" sözcüğüyle anlatılan şey, Webster's sözlüğündeki tanımı aktarırsak, "aşçılıkta, yiyeceklere tat vermek ve soslara, turşulara vb. çeşni katmak için kullanılan aromatik bitkisel ürünler" sınıfıdır. Alışkanlıkla, şekeri bir baharat olarak görmeyiz, daha çok, "şeker *ve* baharat" ayrımı yaparız. 1100 yılından beri şekerin kullanım ve anlamlarında, şekerle baharatlar arasındaki ilişkide, Batı'nın yiyecek sisteminde tatlının nasıl bir yer tuttuğu konusunda ortaya çıkan önemli değişikliklerin göstergesidir bu düşünsel alışkanlık.

Joinville'in *Chronicle*'ı (Vakayiname), 14. yüzyılda –yani, şekerin İngiliz evlerindeki yerini az çok kesin ayrıntılarıyla anlatabilmemizi sağlayacak belgelerin bulunduğu bir zamanda– Avrupa'nın o zamanlar, şeker dahil baharatların kökeni ve niteliği konusunda hâlâ ne kadar cahil olduğunu acınası bir biçimde ortaya sermektedir. Uzaklardaki bir dünya cennetinden doğduğuna inandığı Nil Irmağı'ndan çok etkilenen Joinville, bunu şöyle anlatmaktadır:

> İnsanlar, ağlarını öteden beri alışkın oldukları üzere geceden, Nil daha Mısır'a girmeden önce, ırmağa atarlar ve sabah olduğunda, tartarak satacakları zencefil, ravent, ödağacı, tarçın gibi maddeleri ağlarında bulurlar ve karaya getirirler. Bu gibi şeylerin dünya Cennet'inden geldiği söylenmektedir, tıpkı bizim ülkemiz ormanlarındaki

kuru ağaçların rüzgârdan kırılıp devrilmesi gibi ve bu şekilde kırılarak ırmağa düşen Cennet ağaçlarının kuru odunlarını tüccarlar bize satıyorlar.[15]

Saint Louis'nin dostu ve yaşamöyküsü yazarı olan bu kişi, baharatların balık gibi Nil'den avlandığına gerçekten inansın ya da inanmasın, anlatıkları, çoğunlukla (şeker gibi) tropikal kökenli olan baharatların egzotik niteliğini büyüleyici bir ifadeyle doğrulamaktadır.

Baharatların Avrupa'nın ayrıcalıklı kesimlerinde bu kadar çok sevilmesiyle ilgili çeşitli açıklamalar ileri sürülmüştür; özellikle de, 1500 yılından önce kışlık hayvan yeminin sürekli kıt olduğu, bu nedenle sonbaharda yoğun şekilde hayvan kesildiği ve dolayısıyla, terbiye edilmiş, tütsülenmiş, baharatlanmış, bazen de çürümüş et yeme gereğinin ortaya çıktığı dile getirilmiştir. Ama belki de baharatların sevilmesini açıklamak için, hoş aromalı, keskin kokulu, tuzlu, ekşi, acı, yağlı, ve başka türlü tadı olan bu maddelerin, tekdüze yiyeceklere nasıl canlılık katacağını anımsamak da yeter. Baharatlar sindirime de katkıda bulunabilir. İnsanlar yiyecek fazla bir şeyleri olmadığı zaman bile, yedikleri şeylerden bıkabilirler. Avrupa'nın güçlüleri ve varlıklıları, yiyeceklerini kolay sindirilebilir, çeşitli, çok yönlü ve –kendi bakış açılarıyla– çeşnili yapmak için duydukları isteği açıkça ortaya koydular:

> Baharatların ölçüsüz kullanılmasının nedeni, kısmen, beslenme konusunda Ortaçağ'da geçerli olan kanılarda bulunabilir. Bir şölende, hatta sıradan bir yemekte sofraya konulan büyük miktardaki etin sindirim sistemine ağır bir yük bindirdiğini hemen herkes bilir; bu nedenle insanlar, midenin çalışmasını kamçılamak üzere tarçın, kakule, zencefil ve birçok başka baharat kullandılar. Sofrada değilken bile, kısmen sindirime yardımcı olmak, kısmen de iştahlarını bastırmak için, baharlı şekerlemeleri bolca kullanıyorlardı. Uzun süre bekletilen etlerin ve balıkların bolca kullanıldığı bir zamanda, başlamak üzere

olan kokuşmayı örtmek için de baharat kullanıldığı rahatça düşünülebilir. Neden ne olursa olsun, yiyeceklerin çoğu, gerekli gereksiz baharata bulanıyordu. Belki Doğu'dan getirildiği için, şeker de her zaman baharatlar arasında sayıldı.[16]

Şekerin, bu kullanımlar arasında önemli bir yeri vardır. Adam de Moleynes'in İngiliz deniz gücüne bir övgüsü olan *Libelle of Englyshe Polycye* (1436), Venedik yoluyla yapılan ithalatın çoğunu – şeker hariç– küçümsüyordu:

Venedik ve Floransa'nın büyük kalyonları
Hoş şeylerle iyice yüklüdür,
Her türlü baharat ve diğer mallarla,
Tatlı şaraplarla, her türlü ıvır zıvırla,
Akla gelebilecek bütün entipüften şeylerle,
Gözlerimize sis perdesi çekip bizi kör eden şeylerle,
Aldığımızda hiç dayanmayacak şeylerle.

Dışarıdan alınan ilaçların bile temel önem taşımadığını düşünüyordu Moleynes, ama şunları ekliyordu:

İstisnai sayılması gereken bir şey varsa,
O da şekerdir, inanın bu sözüme.[17]

Kayıtlara geçmiş en eski İngiliz yemek kitaplarında, çeşni ya da baharat olarak şekerin tuttuğu yer tartışmasızdır ve bu amaçla kullanımı, az çok ayrıntılı olarak belgelenebilir. Aziz Bede'yı saymazsak, şekerle ilgili ilk yazılı değinme, II. Henry'nin (1154-89) evrak tomarlarında –krallığın resmi gelir ve giderlerini gösteren tutanaklarda– bulunmaktadır. Bu şeker yemeklere çeşni katmak için kullanılıyor ve doğrudan doğruya saray için satın alınıyordu. Burada söz konusu olan miktarlar herhalde çok azdı: O zamanlar ancak kraliyet ve çok zenginler

şeker alabilecek güce sahipti. 1226'da III. Henry, Winchester belediye başkanından kendisine, üç libre (yaklaşık 1350 gram) İskenderiye (Mısır) şekeri almasını rica etmişti; tabii büyük Winchester panayırına gelen tüccarlardan, bir defada böyle bir miktarı satın almak mümkünse![18]

Şeker, 13. yüzyılda hem külahla (loaf) hem de libreyle satılıyordu ve en varlıklılardan başka kimsenin erişemeyeceği kadar yüksek bir fiyatla satılmasına karşın, en ücra kasabalarda bile temin edilebiliyordu.[19] Anlatıldığına göre, Beza şekeri, en yaygın olarak kullanılan şeker çeşidiydi; "Kıbrıs ve İskenderiye çarşılarından geleni, daha değerli sayılıyordu."[20] Ama o erken yüzyıllardaki şeker adları da, 1299 yılına ait hesap cetvellerinde adı geçen "Zuker Marrokes", "sugre Sicilis", "Barbarye sugar" gibi, birer atıftı –bunların hepsi Oxford Dictionary'deki alıntılar arasında yer almaktadır. 1243 yılına gelindiğinde, III. Henry, başka baharatların yanı sıra 300 libre "zucre de Roche" (büyük olasılıkla topak halinde bir şeker) satın alınmasını buyurabilecek duruma ulaşmıştı.[21] 1287'de, yani I. Edward'ın saltanatında, kraliyet sarayı 677 libre bayağı şekerin yanı sıra 300 libre menekşe şekeri ve 1900 libre gül şekeri kullanıyordu.[22] Ertesi yıl, sarayın şeker tüketimi çok belirgin biçimde artarak 6258 libreye tırmandı.[23]

Hâlâ çok değerli olmasına karşın, şekerin bir bahar olarak yaygınlığı artmıştı. Leicester kontesinin 1265'in 7 ayını kapsayan dikkate değer hesap cetvelinde şekere sık sık değinilmektedir; tarihçi Margaret Labarge, bir baronun malikanesini zengin bir anlatımla tanımlarken bu cetveli kullanmıştır. Labarge şöyle yazmaktadır: "Ortaçağ'ın geç dönemlerine kadar şekerin bilinmediği ve tatlandırma amacıyla yalnıza balın kullanıldığı, öteden beri dile getirilen bir düşüncedir. Oysa, hesaplar yakından incelendiğinde, şekerin 13. yüzyıl ortalarından itibaren zenginlerin evlerinde sürekli kullanıldığı

görülür."[24] Piskopos Swinfield'ın 1289-90 dönemine ait ev hesabında, "yüz libreden fazla –çoğunlukla kaba kalıp halinde– şeker ve meyanbalı ile on iki libre şekerleme" satın alındığına değinilmektedir.[25] Hereford piskoposunun aynı yıla ait ev hesabı; Hereford ve Ross-on-Wye'da satın alınan şekeri göstermektedir.[26]

Kontesin tuttuğu kayıtlarda hem "bayağı şeker" hem de beyaz toz şeker belirtilmektedir. "Bayağı şeker", büyük olasılıkla, tam olarak rafine edilmemiş kristalli kalıplar halindeydi; ürün ne denli beyaz ise o denli pahalı satılıyordu. Kontesin mutfak harcamalarından öğrendiğimize göre 1265 yılının o yedi ayında 55 libre (her iki çeşitten) şeker satın alınmıştı. Ama kontesin mutfağında aynı dönemde 53 libre de biber (tahminen *Pepper nigrum*, yani karabiber) kullanılmıştı. Bu durum, şekerin çeşni maddesi olarak kullanıldığı görüşünü destekleyebilir.

İthal edilen çeşitli şekerlerin miktarları sonraki yüzyılda gitgide arttı; ama bunun, şeker kullanımının toplumun aşağı katmanlarına doğru yayılıyor olmasından değil, ayrıcalıklı sınıfların daha fazla şeker tüketiyor olmalarından kaynaklandığı kesin gibi görünmektedir. On beşinci yüzyılın başlarına gelindiğinde, şeker yükleri önemli miktarlara ulaşmıştı –Alexander Dordo'nun kalyonu 1443'te 23 kasa şeker getirdi; bunların bir kısmı daha iyi rafine edilmişti (Fransızca *cuit* sözcüğünden türetilen "kute" ya da daha sonraki yazılışıyla "cute" sözcüğü bunu ifade etmektedir). Daha az rafine edilmiş kahverengi şeker, kısmen temizlenmiş ve kristalleştirilmiş olarak sandıklarla getiriliyordu – 15. yüzyıl ortalarına ait bakkaliye stok listelerinde "sandık şekeri" ya da "sandıklı" adıyla geçmektedir. Bu şeker daha fazla rafine edilebiliyordu, ama İngiltere'de ticari amaçlı rafineriler ancak bir sonraki yüzyılda ortaya çıktı.

İngiltere'ye ilk kez 13. yüzyıl sonlarında ulaştığı sanılan melas, şekerin diğer biçimlerinden ayrılıyordu. Sicilya'dan gelen melas, adada kahverengi ve diğer şekerlerle birlikte üretiliyordu. Flandre kalyonlarıyla yıllık yolculuklarını yapmakta olan Venedikli tacirlerce getirilmeye başlanmıştı.[27] (Melasın damıtılmasıyla elde edilen rom, 17. yüzyıl başlarına kadar hiçbir kaynakta anılmamaktadır.[28])

Atlantik adalarında üretilen şekerin, Kuzey Afrika ve Akdeniz şekerlerini vurduğu 15. yüzyıl sonlarına doğru biraz ucuzlama oldu, ama 16. yüzyıl ortalarında fiyatlar yeniden yükseldi. Ne de olsa, şekerler hâlâ pahalı ithal mallarıydı. Güçlülerin şölenlerinde ve törenlerinde önem kazanıyor olmasına karşın, şeker hâlâ neredeyse kimsenin ulaşamayacağı bir yerdeydi –ticari mal değil, lüks maddeydi. 1446 yılına ait bir bakkal stok listesinde zencefil, (koku maddesi olarak değil, bahar olarak kullanılan) sandalağacı tozu ve şekerin yanı sıra, gözlük, papaz ve rahip başlıkları vb. gibi kolay kolay günlük ihtiyaç maddesi sayılamayacak kalemler bulunuyordu.[29] Şekerlerin, varlıklılar ve güçlüler için o sıralarda oldukça büyük önem taşıdığını belgelemek zaten kolaydır. İçinde tarifler bulunan ilk İngiliz yemek kitapları, 14. yüzyıl sonlarına tarihlenir; şeker o zamanlar İngiltere'de ayrıcalıklı sınıflarca biliniyor ve kullanılıyordu. Bu tariflerin açıkça ortaya koyduğu gibi, şeker, yiyeceğin temeldeki tatlarını belirginleştirebilen ya da gizleyebilen bir tat tayfının parçası olarak algılanıyordu –tat dörtgeninin ya da tat dörtyüzlüsünün değil–. Şekerin pek ayrım gözetilmeden etle, balıkla, sebzeyle ve başka yiyeceklerle birlikte kullanılması, şekerin o zamanlar baharat olarak görüldüğünü kanıtlamaktadır.

Eski yemek kitaplarının birçoğunu okuyup yorumlamış olan William Hazlitt, "et ile tatlının doğal olmayan birliği"ni hor görmekte ve bunun kaynağını (belki de yanlış olarak)

"Kral Arthur'un tarih öncesinden kalma av etli pudinginde" bulmaktadır: "Arthur sonrası bir kuşak olan bizlerin belirgin bir iğrenmeyle baktığımız, yine de Elizabeth ya da I. James dönemine kadar ayakta kalan, meyve ile hayvansal maddenin –yağ ile eriğin– bu evliliği, atalarımızın midelerini her nasılsa isyan ettirmedi."[30] Hazlitt, bu "evliliğin" İngiliz mutfağından asla tümüyle silinmediğini itiraf etmektedir. Ama bu evliliği, izi yarı efsanevi bir geçmişe kadar sürülebilecek, az çok kesintisiz bir gelenek gibi ele alması ve kendisinin deyişiyle, "kuru üzümlü jöle ve elma sosu gibi değişime uğramış biçimlerde bu geleneğin toplumumuzda yaşadığını" ileri sürmesi onu yanılgıya düşürmüştür.[31]

On dördüncü yüzyıl sonlarında şekerin kullanım alanlarının dikkate değer bir özelliği, şekerle balın sık sık birlikte kullanılmasıdır; sanki bu iki madde farklı tadlara sahip olmakla kalmayıp (elbette ki farklıdır), aynı zamanda da karşılıklı olarak yarar sağlıyormuş gibi. Ama yine burada da, bu tatlı maddelerin çeşnilik niteliği, yemek tariflerinde açığa çıkmaktadır; bu tarifler, balık ya da etle kullanılacak soslar; pirinç ununa dayanan tuzlu, bol baharatlı katılar; baharatı fazla kaçtığında rafine şekerle "hafifletilecek" baharlı içecekler vb. gerektirmektedir.[32]

Şeker ve başka baharatların birlikte kullanıldığı yemekler ne salt tatlı ne de ağırlıklı olarak tatlıydı. Yiyecek çoğu kez dövülerek ya da ezilerek hacimce küçültülüyordu ve yiyeceğin ayırt edici tadını gizleyecek ölçüde bol baharat katılıyordu: "Adı ne olursa olsun, hemen hemen her yemek yumuşak ve püremsiydi; şarap, baharat ya da sebze katılarak yemeğin ana bileşenlerinin tadları gizleniyordu. Neredeyse her şeyin ezilmesi ya da küçük küçük doğranması ve başka bir şeyle, tercihan diğer bileşenlerin çoğunu bastıracak kadar keskin tadı olan bir şeyle karıştırılması gerekiyordu."[33] Bunun nedeni belki de

sofrada çatalın bulunmayışıydı; ama bu, baharat kullanımını pek açıklamamaktadır. İngiliz tarihçi William Mead, Ortaçağ İngiliz mutfağına ilişkin incelemesinde, şeker içermeyen birkaç yemek tarifi veriyor ve Hazlitt gibi o da şekerin varlığından dolayı rahatsız görünüyor. "Üzerine şeker serpilmiş istiridye kadar insanı hasta eden başka bir şeyin olmadığını herkes bilir," diyor. "Bununla birlikte, böyle bir bileşimi öneren birçok eski tarif vardır."[34] Ne var ki, aktardığı yemek tarifi ("Oyster in gravy Bastard"), şekerin yanı sıra istiridye likörü, ale, ekmek, zencefil, safran ile toz biber ve tuz içermektedir. Kullanılan bileşenlerin oranları belirtilmediği için, istiridyelerin tadının gerçekten şekerli olup olmadığı kesin değildir. Kabul edileceği gibi, bu yemeğin tadı herhalde bildiğimiz istiridyenin tadına benzemiyordu. Ama Rockefeller İstiridyelerinin ve benzer harikaların hayranları, belki de Mead kadar şoke olmayabilirler.

. Hazlitt ve Mead gibi yazarlar, tatlı şeylerin tadına değil, tatlının başka lezzetlerle birleştirilmesine karşı çıkıyorlardı. Bu tür beğenilerin zaman içinde, hatta çok büyük bir hızla değişebileceği kesin gibi görünmektedir. Mead, domuz kızartmasıyla birlikte şeker kullanılmasını ayıplarken – "Böylesi özel yemekler zamanımıza göre değildir,"[35] demektedir– Thomas Austin'in *On Beşinci Yüzyıla Ait İki Yemek Kitabı*'na 19. yüzyıl sonlarında düştüğü notlar, domuz etinin "Oxford'daki St. John's College'da oldukça yakın zamanlara kadar onunla [şekerle] birlikte yendiği"ni belirtmektedir.[36] II. Richard'ın usta aşçılarınca 1390'lı yıllarda hazırlanan *The forme of Cury*'de şekerin baharat niteliğini göz önüne seren düzinelerce yemek tarifi bulunmaktadır. "Egurdouce" adlı yemek (Fransızcası *aigredouce*) tavşan ya da oğlak etiyle tatlı-ekşi bir sos kullanılarak aşağıdaki gibi pişiriliyordu:

Tavşan ya da oğlak etini çiğ olarak dövün. Beyaz yağda kızartın. Kuşüzümünü kızartın, soğanları hafifçe haşlayıp küçük küçük doğrayın ve kızartın. Kırmızı şarap ve şekeri, toz halindeki biber, zencefil, tarçın ve tuz ile birlikte üstüne dökün. Bol beyaz yağ ekleyerek pişirin ve hemen servis yapın.[37]

"Şerbetli piliç" tarifi daha da açıklayıcıdır:

Piliçleri bol suda kaynatın. İyiyce sıkıştırın. Sonra yumurta sarılarını haşlama suyuna katarak karıştırın. Yeteri kadar şeker, toz zencefil, safran ve tuzu üzerine yayın ve kaynatmadan kızartın. Piliçleri bütün olarak ya da parçalayarak servis edin ve üstüne sosu dökün.[38]

Şekerin ana bileşen olarak kullanıldığı, özellikle de hamurişi ve şaraplarla ilgili birçok tarif bulunmasına karşın, ete, balığa, kümes hayvanlarına ya da sebzelere dayanan tariflerde şeker çoğunlukla tarçın, zencefil, safran, tuz ve havlıcan gibi bileşenler arasında sayılmaktadır (elbette, bunlar kullanılmışsa).

Şekerin bu şekilde bahar olarak kullanılması, 16. yüzyılda doruk noktasına çıkmış olabilir. Kısa süre sonra, şeker fiyatları, stokları ve geleneksel kullanımları hızla ve köklü bir biçimde değişmeye başladı. Şeker bollaştıkça, baharat olarak kullanımının ortadan kalkma eğilimine girmesi şaşırtıcı değildir. Ama şekerin çeşni olarak kullanımı, birçok yan alanda varlığını sürdürmektedir; geçerken bunlara da değinilmesi yerinde olur. Kutsal günler için hazırlanan kurabiyelerde ya da bisküvilerde, şeker ve baharatlar (örneğin, zencefil, tarçın, biber), çok eskiden olduğu gibi yaygın olarak birlikte kullanılır. Meyve reçelleri, kahverengi şeker ve tatlı soslarla birlikte hazırlanan ördek ve kaz gibi kutsal günlere özgü kümes hayvanı yemekleri için ve ziyafetlerde sık sık sarmısak, hardal,

kahverengi şeker ve başka özel çeşni maddeleri ile hazırlanan domuz eti yemekleri için de benzer kullanımlar geçerlidir. Ne var ki, şekerin törensel kullanımlarının bu görünürdeki ağırlığı yanıltıcıdır. Bu çeşnisel çağrışımlar, kullanımda bir değişikliği yansıtmaktan çok, antropologların uzun zamandan beri ileri sürdükleri bir görüşü –yani, gündelik yaşamda kaybedilenleri tatillerin çoğu kez koruduğu görüşünü– ortaya koymaktadır. Şekerin öncelikle baharat olarak kullanıldığı dünya çoktan yok olmuştur; şimdi her yanımızda şeker vardır. Tıpkı şapka çıkararak selamlamak ya da dua etmek gibi, zencefilli çörek pişirip yemek de geçmişe ulaşmanın bir yoludur.

Kuzey Afrika'dan, özellikle de Mısır'dan kıta Avrupa'sına yayılan, şekeri süs olarak kullanma alışkanlığı, 16. yüzyıla gelindiğinde soylulardan aşağı katmanlara doğru süzülmeye başladı. Şekerin süsleme amacıyla kullanımını anlamak için, şeker yapımının iki yönüne kısaca değinmemiz gerekiyor. Birincisi, saf sakaroz beyazdır. Modern beyaz şeker elde edilirken, sakaroz kristalleşinceye kadar su buharlaştırılır ve katışkılar giderilir. Birkaç (karmaşık) işlem daha uygulandıktan sonra,santrifüj yöntemiyle melas kahverengi moleküllerden ayrılır. Ama erken dönemdeki şekerler, modern şekerlerin beyazlığına ulaşacak kadar arıtılamıyordu, çünkü arıtma (rafinasyon) teknikleri sınırlıydı. Bu şekerler çok beyaz değildi; şeker ne denli beyaz ise o denli pahalı oluyordu. Avrupalıların çok eskiden gelen bir alışkanlıkla en beyaz şekerleri yeğlemeleri, beyaz şeker tüketen Arapların beğenilerine öykünmelerinin sonucu olabilir. Ama beyazlıkla saflık arasındaki ilişki Avrupa'da da çok eskiden kurulmuş bir ilişkiydi. Bundan dolayı, beyaz şeker yaygın bir biçimde ilaç olarak yazılmaktaydı ve beyaz besinler (tavuk, krema vb.), zaman zaman, tedavi edici etkileriyle kıyaslanamayacak bir popülerlik kazandı.

İkincisi, şeker dayanıklı bir besindir; ne kadar iyi rafine edilmişse, saklanabilirliği de o denli artar. Elbette şeker böcekler ve hayvanlar tarafından yenebilir; uzun süre nemli ortamda kalmaya da dayanamaz; ama elverişli koşullar altında şekerli maddelerin dayanıklı olabildiği de unutulmamalıdır.

Şekerin bu iki özelliğine bir özellik daha ekleyebiliriz: İster katı, isterse sıvı olsun, yenebilen başka maddelerle göreceli olarak kolayca birleşebilmesi. Bu maddeler içinde, Avrupa'da kullanım açısından en büyük önemi taşıyan katkı maddesi, Ortadoğu ve Kuzey Afrika kökenli bademdir. Avrupa'da 12. yüzyılın bitiminden önce kullanıldığı belgelenemese de,[39] badem ezmesi (marzipan) Ortadoğu'da o tarihten önce biliniyor ve üretiliyordu. Şeker, badem yağıyla, pirinçle, kokulu suyla ve çeşitli sakızlarla birleştirilerek de kullanıldı. Bu bileşimlerle ilgili tarifler, 16. ve 17. yüzyıl metinlerinde bol bol bulunmaktadır. Bu tariflerin izini, Mısır'a kadar sürmek kolay değildir gerçi, ama aralarında bir bağlantı (özellikle Venedik aracılığıyla) olası görünmektedir.

Bu tariflerin önemli özelliği, elde edilen hamurların, heykelsi biçimlerde –estetik bir yöne sahip olduğu gibi, hem saklanabilen hem de yenebilen biçimlerde– kullanılmış olmasıdır. Anlatıldığına göre, 11. yüzyılda yaşayan Halife El Zahir, kıtlığa, pahalılığa ve salgın hastalığa aldırmaksızın, İslami bayramı "şekerlemecilerce yapılan sanat eserleri"yle kutladı; aralarında hepsi şekerden yapılan 157 figür ve büyük (masa büyüklüğünde!) yedi saray vardı. MS 1040'ta Mısır'ı ziyaret eden İranlı gezgin Nasır-ı Hüsrev, sultanın Ramazan'da 73.300 kilo şeker kullandığını –hazırlattığı şölen sofrasında, şekerden koca bir ağacın dikili olduğunu ve daha başka gösterişli büyük şeylerin yer aldığını – bildiriyor. El Guzuli de (ö. 1412), halifenin düzenlediği kutlamayı dikkate değer bir dille anlatırken, bütünüyle şekerden yapılmış bir caminin bulun-

duğunu ve eğlenceler sona erdiğinde bu camiyi yemeleri için dilencilerin çağrıldığını bildiriyor.[40]

Benzer uygulamaların çok geçmeden Avrupa'ya da yayılması şaşırtıcı değildir. 13. yüzyılda Fransa krallarının verdikleri şölenlerde badem ezmesi ve benzer macunlar kullanılıyordu.[41] Kıta Avrupa'sındaki gofret ve şekerleme yapımcıları, kısa süre sonra, Fransa'dan İngiltere'ye geçerek sanatlarını orada uygulamaya başladılar. Şekerlemeler; başta yağ, ezilmiş kuru yemiş ve bitkisel sakızların şekerle birleştirilerek, kil benzeri yoğrulabilir bir madde elde edilmesine dayanıyordu. Bu tatlı, saklanabilir "çamur" her ölçekte ve neredeyse her biçimde heykeller yapmaya ve pişirme ya da sertleştirmeye olanak veriyordu. "Subtlety" (biblo) denilen bu sergi nesneleri, yemekli davetlerin değişik bölümleri arasındaki molaları belirtmeye yarıyordu; aslında bu yemek bölümlerinin her birisi, birkaç değişik tabaktan oluşuyordu. Örneğin, IV. Henry ile Navarralı Joan'un 1403'te yapılan evlilik törenlerinde, üç bölümde verilen "etleri" (bu bölümlerin her biri tümü et yemeği olmayan birkaç tabaktan oluşuyordu), üç bölüm halinde "balık" servisi izledi ve her bölümün sonunda, aşağıda görüleceği üzere bir "sotelte" servisi yapıldı:

> Yemeğin İlk Bölümü
>
> Fylettes in galentyne [sövüş fileto]. -Vyand ryall [pirinç, baharat, şarap ve bal ile hazırlanan bir yemek] -Gross chare: [dana ya da koyun eti] -Sygnettes -Capoun of haut grece: -Chewetys (puding) -bir sotelte [şeker biblo].[42]

Şeker biblolar hayvan, eşya, bina vb. biçimlerde yapılıyordu; şeker de arzulanan ve pahalı bir şey olduğu için, bunlar hayranlık uyandırıyor ve yeniliyordu. Ama bu tür uygulamalar, değerli malzeme kullanımını ve büyük miktarları gereksindiği için, başlangıçta yalnızca kral, soylular, şövalyeler ve kilise ile

sınırlı bir kesimce gerçekleştirilebiliyordu. İlk başta, bu gösteriş nesneleri, yalnızca hoş ve yenilebilir oldukları için önemliydi. Ama zaman içinde, şekerlemecilerin yaratıcı dürtüleri bu şeker bibloları, temelde siyasal amaçlara hizmet eden simgelere dönüştürdü, ve bibloların önemi arttı. "Yalnızca iltifatlar değil", diye yazıyor bir yorumcu "politikacılara ve muhaliflere yönelik hınzır yergiler de bu şekerli amblemlerle iletiliyordu."[43] Kraliyet açısından ise, "Şatolar, kuleler, atlar, ayılar ve maymunlar gibi çeşitli biçimlerde yapılmış meyveli şekerler ve ezmeler" olarak başlayan bu uygulama, özel bir noktayı belirtmekte kullanılabilecek mesaj taşıyıcı nesnelere dönüştü. VI. Henry'nin tahta çıkış töreninde sunulan iki biblo, heykel gibi yontulan, üzerine yazı yazılabilen, yenmeden önce yorumlanabilen, hayranlık uyandıran bir yiyeceğin tuhaf anlamını edebi bir biçimde betimlemektedir. Bunların birisi şuydu:

> Aziz Edward ile Aziz Louis'yi silahlı, üstlerinde armalarıyla gösteren bir şeker biblo; yine armasıyla ayakta duran Kral Henry'ye benzeyen bir figürü aralarında tutuyorlar ve ikisinin üstünden şöyle bir yazı geçiyor: "Seyret. Krallar aynı arma altında birlikte savaşıyor."

Diğeri ise Lollardlar denilen dinsel ayrılıkçıları hedef alan bir "warner"dı –bu terim şeker biblolar için kullanılan adlardan birisidir ve çoğunlukla yemek servisinden önce ikram edilenleri kapsar. Bu "silahlarını kuşanmış imparator ile ölmüş kralı, onların soyluluk simgesi giysilerini ve bu nedenle şimdi onların önünde diz çökmekte olan yeni kralı" betimliyordu:

İmansızlara karşı imparator Sigismund
Gösterdi imparatorluk gücünü;
Çünkü savaşta İsa'nın davası için
Buldu V. Henry'yi, öylesine soylu bir şövalyeyi.

Kiliseyi sevindirerek, Lollardları yendiler,
İtaat eden krallara ibret oldular...[44]

Yemeğin her bölümünü buna benzer gösteriş nesneleri izliyordu; bu nesnelere eşlik eden metinlerde de kralın hakları, ayrıcalıkları, gücü ve bazen de niyeti dile getirilip doğrulanıyordu. Kullanılan maddeler az bulunduğu için böyle bir gösteriş nesnesi son derece ayrıcalıklı bir nitelik taşıyordu; bu maddelerden bu kadarını almaya kral dışında neredeyse kimsenin gücü yetmiyordu. Ama ev sahibinin zenginliğini, gücünü ve konumunu da somut olarak sergileyen çekici yiyeceklerin konuklara sunulabilmesi olanağı, herhalde hükümdara özel bir haz vermekteydi. Konuklar, hükümdarın gücünün simgeleri olan bu tuhaf şeyleri yiyerek, onun iktidarını onaylamış oluyorlardı.

Tatlı yiyeceklerden oluşan bu incelikli, güzel ürünler ve toplumsal konumun onaylanması arasındaki bağlantı apaçıktır. Yukarıda aktarılan olayın üzerinden çok zaman geçmeden, bir yorumcunun açıklamaya çalıştığı gibi, tüccarlar da artık verdikleri ziyafetlerde sunacakları yiyecekleri öyle büyük bir özenle seçiyorlardı ki, "çoğu kez toprak sahibi soylulara benziyorlar"dı:

> Çeşitli çiçek, ot, ağaç, yabani hayvan, balık, tavuk ve meyveyi simgeleyen rengarenk jöleler ile en az onlar kadar özenle yapılıp üzerine konmuş badem ezmesi, değişik tonlarda ve çeşitli adlarda turtalar, konserve meyvelerden yapılan şekerlemeler, yerli ve yabancı kaynaklı ekmekler, marmelatlar, badem ezmesi, şekerli çörek, zencefilli çörek, yaban kuşları, her türden av hayvanları ve çeşitli alışılmamış şekerlemeler, hepsi şekerle tatlandırılmıştır.[45]

On altıncı yüzyıla gelindiğinde, krallar kadar tüccarlar da birer gösterişçi ve tüketici olmuşlardı.

Şeker 14. yüzyılda hâlâ kıt bulunan; dış ticaretle, soylularla, lüks tüketimle ilişkilendirilen bir madde olmakla beraber, ithalatı belli bir istikrara kavuşur kavuşmaz arzu edilen bir madde haline gelmişti. Ama şekerin çekiciliği, yalnızca bir baharat ya da dolaysız tüketim maddesi olmasından ileri gelmiyordu. Aynı zamanda şekerin güçlülerce daha yaygın olarak tüketilir hale gelmesiyle bu tür tüketim ile krallığın ticari gücü arasındaki bağlar da sıkılaşmaktaydı. Şeker, belirli tüketim biçimlerinin törensel ilişki ağına yaklaştıkça, İngiliz yaşamında daha büyük bir simgesel ağırlık ya da "voltaj" kazandı.

Thomas Warton'ın *History of English Poetry* (İngiliz Şiir Tarihi) adlı kitabı, şölenlerin, güç ve otoritenin simgesel olarak onaylanmasının bir biçimi olarak daha 15. yüzyılda, bilginler ve din adamları arasında bile giderek önem kazandığını somut olaylarla belgelemektedir:

> Bu skolastik ziyafetler öyle aşırıya vardırıldı ki, 1434 yılında, bilim alanına yeni adım atanların "3000 grossos Turonense"ten daha fazla harcama yapmamaları emredildi. ... Buna rağmen, daha sonra York Piskoposu olan Neville, 1452'te sosyal bilimler doktorasını kazandığında, dokuz yüz pahalı yemeğin sunulduğu iki eğlence düzenleyerek akademisyenlere ve birçok yabancıya arka arkaya iki gün ziyafet verdi... Üstelik, öğrenime gösterilen bu saygı ve öğrenim kurumlarına gösterilen bu dikkat, üniversite çevrelerimizle de sınırlı değildi.
>
> Dönemin akademik ortamı öyleydi ki, 1503 yılında, Oxford Rektörü başpiskopos Wareham, göreve getirilmesini kutlamak için verdiği şölende, ilk sunulacak yemekler arasında tuhaf bir yemeğin de bulunmasını istedi; bu yemekte üniversitenin sekiz kulesi sergileniyordu. Her kulede bir adam duruyor ve kulelerin altında kralın heykecikleri yer alıyordu; çevresi uygun biçimde giyinmiş doktorlarca sanlan Rektör Wareham krala dört Latince Şiir sundu ve majeste de bunlara yanıt verdi.

Bu "tuhaf yemek" bütünüyle şekerden yapılmış bir bibloydu.[46]

On altıncı yüzyıl sonunda, hatta belki daha önce, İngiliz toplumunun oldukça üst katmanlarında bulunmalarına karşın ne soylu ne de aşırı varlıklı sayılabilecek ailelerde –çok alçakgönüllü olsa da– şeker bibloların yapılmakta olduğu kesindir. Şekerin (fırında piliç, kızartılmış dolma kabağı, tavşan rostosu ya da fırında öküz dili pişirmekte) çeşni maddesi olarak kullanıldığı tariflere ağırlık veren, Partridge tarafından 16. yüzyılda yazılmış klasik yemek kitabı (1584), daha sonra hazırlanan başka birçok yemek kitabında da neredeyse sözcük sözcük çalınarak verildiği görülen badem ezmesi tarifi gibi tarifler de içermektedir:

> Beyazlatılmış badem ... beyaz şeker ... gül suyu ... ve damasko suyu hazırlayın... Aynı sudan biraz alarak bademleri dövün ve ufalanıncaya kadar öğütün: Macun kıvamına gelinceye kadar kömür ateşi üzerine koyun, sonra şekerle yeniden çırpın, tatlı sularla bunları iyice ... karıştırın ve badem ezmenize şekil verin. Sonra bisküvileri alın... Yeşil fındık dalından bir çember hazırlayın... Bu çemberi bisküvilerinizin üzerine yerleştirin... bisküvilerin taşan kısımlarını kesip çıkarın... Sıcak ocağın üstüne yerleştirin ... ve o yumuşarken, değişik renklerde konfetler tutturabilirsiniz. Badem ezmesi tam olarak kurutulursa yıllarca dayanır. Rahat bir besindir, şiddetli ve uzun süreli hastalıktan dolayı iştahını kaybetmiş zayıf kişilere iyi gelir...[47]

Burada şeker, çok uzun süre dayanan ve özel tıbbi niteliklere sahip olduğu varsayılan dekoratif bir şekerleme elde etmek üzere başka maddelerle birleştirilmektedir –bu da, şekeri farklı kullanım alanlarına göre basitçe sınıflandırmanın niçin zor olduğunu yeterince açıklamaktadır. Partridge, süsleme konusuna verdiği ağırlığı sonraki bölümlerde daha açık olarak ortaya koymaktadır. Şekerlemeler, altın varaktan kesilmiş hayvan formları ve sözcüklerle bezenir (badem ve gül suyu gibi az bulunan maddelerle birlikte, şeker ve altın arasındaki bağ an-

lamlıdır). Partridge, okuyucularına, yumuşak bir hamur elde etmek için dragant sakızı ile gül suyunu birleştirmelerini, sonra da buna limon suyu, yumurta akı ve "iyice dövülerek toz haline getirilmiş ince beyaz şeker" eklemelerini öğütlüyor. "Sonra bu hamur şekillendirilerek çeşitli nesneler –her türden meyveler ve başka güzel şeyler, tepsi, tabak, bardak, fincan ve bir masayı donatabileceğiniz benzer biçimdeki nesneler– yapılabilir. Bu nesneler, yapıldıktan ve hayranlıkla seyredildikten sonra, konuklar tarafından yenebilir: "Ziyafetin sonunda, hepsini yiyebilirler, tepsileri, tabakları, bardakları, fincanları kırabilirler, çünkü bu hamur çok narin ve iştah kabartıcıdır.[48]

Sonraki yüzyıllarda yazılan yemek kitapları, Partridge'in teknikleri üzerine kuruldu. Sir Hugh Platt'ın *Accomplisht ladys delight in preserving, physick and cookery* adlı kitabının ilk basımı Partridge'in kitabından kısa süre sonra yayımlandı ve en az on bir kez çok başarılı basımları yapıldı. Bu kitap, "ziyafetlerde kullanılabilecek düğme, gaga, tılsım, yılan, salyangoz, kurbağa, gül, soğan, ayakkabı, terlik, anahtar, bıçak, eldiven, harf, düğüm ve diğer figürler" gibi "şeker yapmanın püf noktaları"nı ayrıntılarıyla anlatır.[49]

1660 yılına gelindiğinde şeker biblolar zenginler için zorunlu hale gelmişti, "düğmelerin, gagaların, tılsımların ve yılanların" cüce kalacağı ölçeklerde, tarifler yazılıyordu. Robert May, her şölende konuklara şeker bibloların mutlaka sunulduğu Elizabeth, I. James, I. Charles, Cromwell ve II. Charles dönemlerinde yaşamış profesyonel bir aşçıydı. May, soylu olmayan zenginler için yazıyordu; yaptığı yemek tarifleri, gerçekte kraliyetin gösterişlerini taklit etme girişimini yansıtmaktadır –bir çeşit şekerlemeci *lèse majesté*'si. Zengin olmakla birlikte, şeker biblolarını tümüyle badem ezmesinden yapmaya gücü yetmeyenlere, "geminin benzerini mukavvadan yapmalarını" öğütlemektedir. Sonra, şeker heykelciliğini en

ince ayrıntısına kadar şaşırtıcı bir biçimde sergilemektedir; böğründeki ok çekilip çıkarılınca "kanayıp" kırmızı şarap akıtan bir erkek geyik, toplarını savaş gemisine çevirip ateşleyen bir şato, hareket eden kurbağa ve kuşlarla doldurulmuş altın yaldızlı çörekler ve başka pek çok şey, anlattıklarını tamamlamaktadır. May'in yaptığı gösteri, barut kokusunu gidermek için birbirlerine hoş kokulu suyla dolu yumurta kabukları atan hanımlarla sona ermektedir. "Ev idaresi sanatı İngiltere'yi terketmeden önce," demektedir okurlarına, "eskiden soyluların eğlenceleri bunlardı ve kılıç, bu gibi saygın ve övgüye değer denemelerde oyun olarak yapılanları gerçekten yapıyordu."[50]

Krallar ve başpiskoposlar şekerden yapılmış görkemli şatolarını ve atlı şövalyelerini sergilerlerken, buna özenen üst sınıflar da düzenledikleri şölen sofralarında benzer toplumsal etkiler yaratmak için "yemeklik macun"dan yapılmış savaş gemilerine badem ezmesinden toplar eklemeye başladılar. Bu insanların bir kısmı henüz yeni asalet ünvanı almış kişilerdi; bazıları da zengin tüccarlar ya da aristokratlardı. Bunların tüketim aracılığıyla konuklarını etkilemek ve konumlarını onaylatmak için kullandıkları teknikler –yaratılan eserlerin çoğu önceki dönemlerin görkeminden yoksun olsa bile– aşağıya doğru yayılmaya devam etti. Bayan Hannah Glasse'in ünlü *The Art of Cookery*'sinin (Aşçılık Sanatı) ilk basımının yayımlandığı 1747'de, şeker biblo kategorisinde –müşterilerin isteklerine göre değiştirilmiş olmasına karşın– en az iki tarif yer almaktadır. "Jumball" denilen (Sir Hugh Platt'ın yüz yılı aşkın bir süre önce "Iumball" olarak adlandırdığı) yiyecekle ilgili ilk tarifte un şeker, yumurta akı, tereyağı ve badem gül suyuyla yoğrularak fırında pişirilir. Sonra, "jumball"lar kesilerek istenilen şekle sokulur: "Jumball'ınızı hayalinizdeki figürleri oluşturacak biçimde kesin... Bunlardan hoş figürler yaparsanız, çok güzel bir küçük yemek çeşidi elde edersiniz."[51] Bayan

Glasse'in diğer tarifi "Hedgehog" (Kirpi) ile ilgiliydi –ezilmiş badem, portakal çiçeği suyu, yumurta sarısı, şeker ve tereyağı kullanılarak hamur haline getirilip, kirpi biçimini verilen bu badem ezmesi seyredildikten sonra yenmek üzere yapılıyordu. "Sonra, kabuğu çıkarılmış bademleri ikiye yarıp kirpinin dikenleri gibi saplayarak üzerini kaplayın." Safran, kuzukulağı, muskat, turunç ve portakal kabuğu ile yapılan daha karmaşık bir çeşidi de "ilk yemek olarak masaya sıcak sıcak getirilir"di!

Bayan Glasse'in 1760 tarihli özel şekerleme kitabı, on ayrı tatlı çeşidiyle süslenen çok incelikli seyirlikleri kapsıyordu. Yemek masaları, "şekerlemecilerden satın alınan ve yıllarca iş gören" süslemelerle bezeniyordu. Bu süslemeler arasında çitler, çakıl döşeli gezi yolları, "küçük bir Çin tapınağı" vardı; seyirliğin üstü, altı ve yanları "meyveler, her türden kuru yemişler, kremalar, jöleler, silabublar (yoğurt benzeri, sütten yapılmış, şarap katılıp, şekerle tatlandırılmış içecek. –e.n.), bisküviler vb. vb. ile düzenleniyor, ve masaya büyüklüğüne göre dilediğiniz kadar tabak konuyordu." Bütün bunlar, IV. Henry'nin ya da Başpiskopos Warham'ın ziyafet sofralarından çok farklı görünmektedir. Ama burada anlatılanlar, şekerin göreceli olarak ucuzlayıp bollaştığı ve konum belirteci olarak gördüğü işlevin orta sınıflara kadar indiği oldukça geç bir döneme rastlamaktadır.

Antiquitates Culinariae adlı yapıtında erken döneme ait bazı aşçılık metinlerini derleyen Peder Richard Warner, aristokrat inceliklerin burjuva eğlencelerine dönüştüğünün tam olarak bilincindeydi. "Öyle görünüyor ki," diye yazıyordu, "Çin mimarisi, basit köylüler, kuşlar, balıklar, yabanıl hayvanlar ve putperest mitolojisinden alınmış düşsel betimlemelerin ustaca bileşimleriyle süslenen günümüzün gösterişli tatlı şekilleri; muhtemelen, eski İngiliz şeker biblolarının *kalıntılarından* ya da çağdaş kulaklara daha kabul edilebilir gibi geliyorsa,

bu bibloların *inceltilmişler*inden başka bir şey değildir."[52]

Konukların midelerini şekerle doldurmak, artık, –en azından, Batı dünyasındaki toplumsal grupların ve toplumsal durumların çoğunda– yüksek konumda bulunmanın bir belirtisi sayılmıyor. Sofralarda artık çok az alegori yaratılıyor; şekerle yazılmış yazılar da büyük ölçüde Sevgililer Günü'yle, Noel'le, doğumgünleriyle ve düğünlerle sınırlanmış bulunuyor. Ama şekerin günlük yaşantıya başka biçimlerde iyice sinmesi, daha dar simgesel alanlarla sınırlanmasına eşlik etti; bu da şekerin öneminin azalmayıp arttığına tanıklık etmektedir. Bir zamanlar saraydakilerin ve varlıklıların oyuncakları olan zencefilli pastadan evler, şeker kalpler, şeker mısırlar, piliç ve tavşan gibi arkaik biçimlerdeki şekerler artık çocuk oyuncağı olup çıkmıştır. Şekerin simgesel önemindeki azalma, ekonomik ve besinsel önemindeki artışla atbaşı gitmiştir. Şeker bollaşıp ucuzladıkça, güç simgesi olarak taşıdığı önem azalırken, kazanç kaynağı olarak taşıdığı önem gitgide artmıştır. Dolayısıyla, şekerin simgesel öneminin azaldığından söz etmek, bir anlamda, bilmece sormaktır. Buna şu sorunun eklenmesi gerekir: Şekerin simgesel önemi *kimin için* azalmıştır? Simgeleri, kullanılmakta oldukları toplumlardaki farklı sınıfsal yapıların oluşturduğu fon üzerine yansıtmazsak, şeker ile güç arasındaki bağı aydınlatamayız.

Bir zamanlar sıcak turtalardan fırlayan kurbağalar ve kuşlar artık yoktur; soğuk bir pastadan bir adım öne çıkıp hışımla kılıcını çekerek I. Charles'ı ve yeni kraliçesini selamlayan ünlü cüce, türünün son örneğiydi; badem ezmesinden şatolar, oradaki karatavuklarla birlikte uçup gitti. Ondokuzuncu yüzyıla gelindiğinde, bu tür aşçılık gösterileri, orta sınıflar için bile çekiciliğini büyük ölçüde yitirmişti. Ama eski anlamlar, yukarıdan aşağıya doğru topluma yayıldı ve yeni yeni anlamlar ortaya çıktı.

Aşağıya ve dışarıya doğru yayılması, şekerin, tüketicilerini seçkinleştiren gücünden birşeyler yitirdiğini ifade ettiği için, şeker yeni bir madde olup çıktı. On sekizinci yüzyılda, şekerin üretilmesi, taşınması, arıtılması ve vergilendirilmesi, güçlüler için oransal olarak etkili bir güç kaynağı olmaya başladı; çünkü büyük miktarlarda para söz konusuydu. Şeker, yoksullarca da yenilebilir duruma geldiği zaman, özel anlamlarının birçoğunu neredeyse kaçınılmaz olarak yitirdi. Ama daha sonra, yoksullara gitgide artan miktarlarda şeker sağlanması, kazançlı bir iş olduğu kadar yurtseverlik gibi de görülmeye başlandı.

Yakın dönemde yazan bir çok yazar, İngiltere'de, şeker gibi ilk ithal ürünlerin lüks madde konumunda bulunduğunu; bu ürünlerin daha sonra meyve ve tahıl gibi daha iyi bilinen temel besinlerin yoğun ithalatıyla desteklendiğini vurgulamışlardır.[53] Buna tepki olarak, başka yazarlar, lüks/temel mal karşıtlığının, güçlüler arasındaki toplumsal bağların kurulup sürdürülmesinde lüks mallar denilen ürünlerin taşıdığı büyük toplumsal önemi cilalama eğilimi taşıdığını ileri sürmüşlerdir. Antropolog Jane Schneider'ın yazdığına göre, "Ticaret ile toplumsal tabakalaşma arasındaki ilişki, salt, yüksek bir grubun tüketim yasalarını ve konum simgeleri tekelini dikkatle uygulayarak kendisini ayrı bir yere koyması sorunundan ibaret değildi; yarı-çevresel ve orta düzeydeki çeşitli grupları himaye, bağışlar, egzotik ve değerli malların hesaplı dağıtımı yoluyla doğrudan ve bencilce gütmeyi de kapsıyordu."[54] Bu noktaya iyi parmak basılmıştır, çünkü şeker gibi bir "lüks"ün önemi, güçlülerin toplumsal yaşamında oynadığı rol dikkate alınmadan, sadece miktarına ya da kilosuna göre ölçülemez. Dolayısıyla, bu tür her lüks maddenin sahip olduğu önemle, o maddenin kendine özgü doğasının ve kültürel olarak gelenekselleşmiş özgül kullanımlarının çok yakın ilişki-

leri vardır. Farklı bir biçimde ifade edersek, şeker de altın da lüks ithal mallardı; hatta birer ilaç olarak kullanımları az da olsa çakışıyordu. Ama altın ve şekeri eşit miktarlarda üretmek ya da kullanımlarını aynı alanla sınırlandırmak olanaksızdı. Bir gün gelip altının da daha alt tabakalarda alınıp satılacağı doğru olsa da, altın ne şeker gibi üretilebilir ne de onun gibi tüketilebilir. Lüks maddenin içsel –ya da "kültürel olarak kullanılabilir"– karakterine bakmadıkça, anlamını tam olarak kavrayamayız. Şeker örneğinde olduğu gibi; şeker kralların bir lüksü olmaktan çıkıp, sıradan insanların krallara layık lüksüne dönüştü –bir konumdan çıkarılıp, kullanım içinde başka bir konuma sokulabilen satın alınmış bir lükse. Konu böyle kavranınca, başka şeylerin yanı sıra şeker de sahte bir konum eşitleyicisi haline geldi. Bunlar olup biterken, elbette, zenginler ve güçlüler de eski simgesel anlamından gitgide arınmakta olan bir ürünü tüketmekten kaçınmaya başlıyorlardı.

Şekerin ilaç olarak özel konumu, büyük ölçüde, klasik metinlerdeki şekere ilişkin tıbbi bilgilerin İslamiyet aracılığıyla Ortaçağ Avrupası'na geçmesinden kaynaklandı. Haçlı Seferlerinden sonra yüzyıllarca Galenos kuramının Avrupa tıbbına egemen olduğu göz önüne alınınca, Yunanca metinlerde şekere göreceli olarak çok az değinilmesi ilginçtir. Terimlerin ifade ettiği somut maddeler söz konusu olunca, bir belirsizlik vardır ve Yunanlıların şekeri –şekerkamışının özsuyundan üretilen sakarozu– bildikleri tartışmalı bir konudur. Ama hümoral tıp kaynaklarının çevrilerek Avrupalılara iletilmesinde en büyük paya sahip olan, İran'dan İspanya'ya kadar yayılmış Müslüman, Yahudi ve Hıristiyan hekimlerin sakarozu bildikleri kuşkusuzdur. (İspanya [özellikle Toledo], Salerno [Sicilya] ve Gondeşapur [İran'da Kuzistan'ın delta yöresi] başta gelen merkezlerdi.) Şekeri, tıbbi bir ürün olarak Avrupa tıbbına taşıyanlar, Yunan tıbbi sisteminde belli belirsiz bir yer tutan

sakarozu, benimseyip uyarladıkları bu sisteme sokanlar, elbette en başta onlardı.

Şeker, günümüzde sağlık, diyet ve beslenme konularında tartışmalı bir konuma girdiği için, bir zamanlar onun harika bir ilaç ya da her derdin çaresi olarak görüldüğünü düşünmek insana zor gelebilir. Ama bu dönem o kadar da uzak değildir. Irak'ta bulunan 9. yüzyıla ait Arapça bir elyazması (*Al-Tabaşşur bi-l-tiğara:* Ticari Konularda Açıklık Üzerine), İran ve Türkistan'da şekerkamışından şeker üretildiğini belgelemektedir.[55] Harizm'deki Kiva kentinden misk ve tatlı şekerkamışı; Basra Körfezi'ndeki Ahvaz'dan şekerleme; Orta İran'daki Isfahan'dan meyve şurupları, ayva ve safran; Fars (büyük olasılıkla Şiraz) ilinden gül suyu, şuruplar, nilüfer merhemi ve yasemin merhemi; hatta Ahvaz yakınlarındaki Buşari'den (Buşehr) şekerli gebreotu taşındığını anlatmaktadır. Arapların Batı'ya taşıdıkları, misketlimonu, turunç, limon, muz, demirhindi, tarçın ve helile gibi başka yeniliklerle birlikte, şekerkamışı da İspanya yoluyla baharat ya da *materia medica* olarak Avrupa'ya girdi. Bunların hepsi tıbbi preparatlarda kullanıldı, ama aralarında şekerin yeri ön plandaydı. El-Kindi, El-Tabari, Ebu'l-Dasım ve 10. yy.-14. yy. arasında yaşamış başka Arap yazarların çalışmalarında, şeker, en önemli ilaç bileşenlerinden birisi olarak yer almaktadır.

Arap farmakolojisi, farklı ilaç türlerine bölümlenmiş tıbbi kodekse (*aqrabadhin*) göre düzenlenmişti. Arap farmakolojisi tarihçisi Martin Levey'in yazdığına göre, "Aqrabadhin', düzenleniş bakımından, Galenos'un De Compositione medicamentorum'unu örnek almış olabilir; bir farmakolojik literatür biçimi olarak varlığını 19. yüzyıla kadar sürdürmüş olması da şaşırtıcıdır."[56] Preparat tipine göre sınıflandırılan bu kodeksler, şekerin tıbbi rolünü dikkat çekici bir biçimde sergilemektedir. Bu kategorilerden birisi şuruptu (Arapça'da şurba): Bu, "içine

iki parmağınızı daldırıp açmaya çalıştığınız zaman yarı katı bir madde gibi algılamanızı sağlayacak belli bir akışmazlık (viskozite) derecesine kadar koyulaştırılmış özsuyu" olarak tanımlanıyordu. "Koyulaştırıcı ve tatlandırıcı olarak çoğunlukla şeker ve/veya bal katılıyordu."[57] Başka bir kategori olan rob da (Arapça'da rubb) ona benziyordu: Bu preparat hazırlanırken, meyveler ve çiçek taçyaprakları şekerli sıcak suya daldırılıyor ve tüm bu karışım, koyulaşıncaya kadar kaynatılıyordu. Julep (Farsça gul + âb ["gül" + "su"] sözcüklerinden Arapça julâb) ise rob kadar koyu değildi – "çoğunlukla şeker katılıyordu."[58] Diğer kategoriler arasında lohoşlar, dekoksiyonlar, infüzyonlar, fomentasyonlar, tozlar, şekerlemeler, elektuvarlar, hiyeralar, triferalar (aromatik elektuvarlar), panzehirler vb. vardı. Şeker, her kategorideki birtakım bileşiklerde ön planda bulunuyordu, birçoğunda da önemli rol oynuyordu.[59]

. Şeker denilebilecek bir maddeyle ilgili bir terimin Galenos ve Hippokrates'in özgün metinlerinde bulunduğunu görüyoruz ama bu maddeye öyle seyrek ve öyle belirsiz biçimde değinilmiştir ki, akla bu maddenin özgün kimliğine ilişkin sorular gelmektedir. Bu nedenle, Galenos sistemine şekerin –en azından hatırı sayılır bir ölçekte– sokulması, belki de Grek-Roma farmakolojisine Müslüman hekimlerin taşıdığı önemli bir katkı anlamına geliyordu. Arap bilimi, Arapça metinlerin Latince çevirileriyle, özellikle MS 1000-1300 yılları arasında İspanya üzerinden gelen Salernum (Salerno) Okulu öğretileriyle ve Bizans İmparatorluğu aracılığıyla Avrupa'da oldukça büyük kabul gördü. "*Apud me in eis, quae dulcia sunt, non est malum!*" ("Bana sorulacak olursa, tatlı şeyler [her zaman] iyidir!") demesiyle tanınan ve *Kanun fi'l-tıbb* (Latince *Canon medicinae Avicennae*) adlı yapıtı yazan İbni Sina (980-1037) gibi bilginler, neredeyse 17. yüzyıla kadar Avrupa'daki tıp uygulamalarında otorite olmayı sürdürdüler.

Haçlılar Avrupa'ya şeker konusunda ek bilgilerle döndükten sonra, şekerin tıbbi ve diğer kullanımları yaygınlaştı. Yunanlı hekim Simeon Seth (yakl. 1075) şekerlerin birer ilaç olduğunu yazıyordu; 11. yüzyılda Bizans imparatoru Manuel Komnenos'un saray doktoru olan Synesios, yüksek ateşin giderilmesi için gül şekeri öneriyordu. İtalya'da Constantinus Africanus (doğ. 1020), katı ve sıvı şekerlerin hem dahili hem de harici tıptaki kullanımlarını tanımladı. On birinci yüzyıl ortalarında Salernum Okulu'nda bulunduğu dönemde çevirisini yaptığı (ve belki de derleyip yazdığı) *Circa Instans*, Avrupa'da değişen tıbbi manzarayı özetlemektedir. Arapça ve/veya Farsça bilen Batılı Latince çevirmenleri, mirasçısı oldukları Greko-Romen öncülerin tıbbi inanışlarının yanı sıra, İslam aleminin tıbbi inanışlarını da Kuzey Avrupa'ya toplu halde ve geniş biçimde sunmaya başlıyorlardı. *Circa Instans*'ın sonraki basımlarında (1140-50) şeker, yüksek ateş, kuru öksürük, göğüs şikayetleri, dudak çatlakları ve mide hastalıkları için ilaç olarak yazılmıştır. O dönemde şeker, çok küçük miktarlarda bile olsa, herhalde ancak çok zengin olanların erişebilecekleri bir maddeydi. Biraz daha yoksul olan ama yine de benzer bir ilacı alabilecek gücü bulunan hastalarda şeker yerine bal kullanılıyordu.

Çok geçmeden –yani, İngiltere'de şekerle ilgili ilk yazılı kayıtların ortaya çıktığı 13. yüzyılda– şeker içeren tıbbi toniklerle ilgili reçeteler de yazılmaya başlandı. Hem Aldebrando di Siena (öl. 1287) hem de Arnaldus Villanovanus (1235?-1312?) reçetelere şekeri sık sık yazdılar. Pirinç unu, süt, piliç göğsü ve şekerden yapılan İspanya'nın geleneksel yemeği *majar blanco*'ya çok benzeyen *alba comestio*'nun olağanüstü sağlıklı bir besin olduğundan söz eden de Arnaldus'tur.[60] Benzer biçimde, beyaz ekmek, bademli süt, iğdiş erkek piliç göğsü, şeker ve zencefilden oluşan Fransız yemeği

le grand cuisinier de hem yemek hem de ilaçtı. Arnaldus, limondan ve limon dilimlerinden şekerleme yapılmasına, çam tohumu, badem, fındık, anason, zencefil, kişniş ve gülün şekerle korunup saklanmasına ilişkin tarifler de sunmuştur –bunların hepsi için en iyi cins şekerin gerekli olduğunu söyler. Yine, şekerin farklı kullanımlarının kesiştiğini görüyoruz –koruyucu, besin, baharat, süs ve ilaç olarak kullanımları iç içe geçmiştir. İlaç olarak şeker kavramı, gücünü yüzyıllarca sürdürdü.

On ikinci yüzyılda, şekerin tıbbi niteliği önemli bir teolojik (tanrıbilimsel) sorunun ekseni haline geldi –ve ahlaki saldırıların şekeri neredeyse hiç sarsamayacağının ilk belirtilerinden birisini sundu. Baharatlı şekerler birer besin miydi? Bunların yenilmesi orucu bozar mıydı? Thomas Aquinas'tan başka hiç kimse, bunları yiyecek olarak değil de ilaç olarak görmedi: "Şekerli baharatlar, besleyici olmalarına karşın, yine de beslenme amacı güdülerek değil, daha çok sindirimi kolaylaştırmak amacıyla yenir. Dolayısıyla, başka bir ilaç alındığında oruç bozulmuyorsa, bunlarla da oruç bozulmaz."[61] Aquinas, böylece mucize madde sakaroza özel bir avantaj kazandırmış oluyordu. 17. yüzyıldan 20. yüzyıla kadar Avrupa toplumlarında tüketimi hızla artan, benim "ilaç besinler" olarak adlandırdığım çay, kahve, çikolata, tütün, rom ve şeker gibi belli başlı tropikal ürünler içinde yalnızca şeker, dinsel yasaklardan kurtulmayı başardı. Sakarozun bu özel "dindışı" erdemi üzerinde birkaç söz daha söylemek gerek.

Şekerlerin, özellikle de yüksek düzeyde rafine edilmiş sakarozun, kendilerine özgü fizyolojik etkilerinin olduğu çok iyi bilinmektedir. Ama bu etkiler, alkol gibi maddelerin; çay, kahve ve çikolata gibi kafeince zengin içeceklerin ya da ilk kez kullanılınca solunumda, kalp atışında, deri renginde vb. hızlı değişiklikleri başlatabilen tütünün etkileri kadar gözle görülür

değildir. Bebeklere oldukça büyük miktarda sakaroz özellikle de ilk kez verildiği zaman belirgin davranış değişiklikleri meydana gelmesine karşın, yetişkinler söz konusu olduğunda bu değişiklikler çok daha az göze çarpar. Ayrıca, öyle görünüyor ki, sakaroz da dahil, bütün bu maddelerin etkisi, uzun süre ya da yoğun kullanımdan sonra azalmakta ve gitgide silikleşmektedir. Bu durum, bu maddelerin uzun dönemdeki besleyici ya da tıbbi önemleriyle değil, gözle görülebilen, doğrudan farkedilebilen sonuçlarla ilişkilidir. Şekerin, çay, kahve, rom, tütün gibi maddeler konusunda dile getirilen dinsel esaslı eleştirilere benzer eleştirilere uğramamasının açık nedeni büyük olasılıkla, şeker tüketildiği zaman, kafein, alkol ve nikotin alımına bağlı yüz kızarması, sendeleme, baş dönmesi, coşkunluk, ses tonunda değişmeler, konuşmanın bozulması, bedensel etkinliklerde gözle görülür bir artış ya da diğer belirtiler gibi sonuçların ortaya çıkmamasıdır.[62]

Şekerin tıbbi niteliklerini, Aquinas'ın yanı sıra felsefe ve tıp aleminin başka ünlüleri de dile getirmişlerdir. Albertus Magnus, *De Vegetabilibus* (yakl. 1250-55) adlı yapıtında, genellikle olumlu bir görüş bildirmek için hümoral tıbbın dilini kullanır: "Tatlılığının kanıtladığı üzere, şeker doğası gereği nemli ve sıcaktır, gittikçe de kurur. Şeker rahatlatıcı ve çözümleyicidir; memelerdeki sertliği ve ağrıları yatıştırır, susamaya neden olur (ama bal kadar çok değil), bazen de kusturur; ama genel olarak, iyi durumda olması ve safra içermemesi koşuluyla, mide için iyidir."[63] Kara Ölüm (14. yüzyılda Avrupa'da yaşanan büyük veba salgını –ç.) için önerilen çarelerin hepsinde sakaroz büyük önem taşıyordu. Carl Sudhoff'un 14. yüzyıl Veba Kitapları konusunda yazdığı denemelerden öğrendiğimize göre, "şekersiz hiçbir reçete yoktur; şeker yoksulların ilaçlarına, pahalı elektuvarların, zenginler için hazırlanan değerli taşların ve incilerin yerini almak üzere katılır."[64]

Şekerin değerli taşlarla ve metallerle özdeşleştirilmesi, "şeker biblolar"ın yankılarını taşımaktadır. Ayrıcalığı sergilemek için, değerli şeylerin gerçekten bedensel olarak tüketilmesinden daha sivri bir yol olabilir mi? Bedensel bir hastalığın, dövülmüş değerli taşlar yutularak iyileştirilmeye çalışılması, kimseyi şaşırtmamalıdır. Ama bunu, şeker biblolar hakkında şimdiye kadar öğrendiklerimizin ışığı altında düşünün. Başkalarınca arzulanan bir şeyi yok edebilme –gerçek anlamıyla, tüketebilme– olanağına sahip olmak, çağdaş yaşama ve değerlere yabancı bir ayrıcalık değildir. Ama bu ayrıcalığın somut anlamda uygulanması, modern burjuva ahlak anlayışına göre biraz saldırgan gibi görünebilir. Eşitlikçi görüşe göre, kıskançlığı körükleyici tüketim açık olarak yapılmamalıdır; belki bunun nedeni, böyle bir şeyin, tüketicinin eşitlikçi olmayan dürtülerini son derece çarpıcı biçimde ortaya seriyor olmasıdır. Hiyerarşi sağlam biçimde oturmuş ve kabullenilmişse –yani, kralın hakları, halk tarafından birer hak olarak görülüyorsa– soyluların aşırılıkları çoğunlukla aşırılık gibi alınmaz. Gerçekte, soyluların ve yoksulların aşırılıkları, kim oldukları açısından bakılınca, yükselen orta sınıfların aşırılıklarından daha kolay açıklanabilir gibi görünmektedir. Antik hiyerarşinin çökmesi, kaçınılmaz olarak, belirli tüketim biçimleri konusunda kazanılmış ahlak anlayışını etkileyecektir. Dövülmüş elmas yeme şansı olmayanlar, bu şansa sahip olanların haklarına kızacaklar mıdır? Şeker tüketimi, eninde sonunda, böyle gruplar arasında köprü kurabilir. Bu nedenle, şeker tüketiminin, toplumların değişimi konusundaki anlayışımızın gelişmesine yaptığı katkı, tüketim olayının kendisinden daha önemli olabilir.

13. yüzyıldan 18. yüzyıla kadar Avrupa'daki tıbbi uygulamalarda şekerden o denli çok yararlanılıyordu ki, "şekersiz kalmış eczacı gibi" deyimi, tam bir umutsuzluk ya da çaresizlik

içinde bulunmayı ifade eden bir anlam kazandı. Şeker bollaşıp bal pahalılaştıkça, sakaroz ilaç bileşimlerine gitgide daha fazla girdi. (Baldan şekere doğru geçiş tıp alanıyla sınırlı değildi; daha sonra, bunların besin ve koruyucu olarak kullanımları da yer değiştirecekti.)

Ama şekerin ilaç olarak yaygınlaşması, bazı önemli uyuşmazlıkları da beraberinde getirdi. Biyokimyacı ve farmakolog Paul Pittenger, şekerin eczacılıkta kullanımına ilişkin özlü ve çağdaş yazısında, tek başına sakarozun yirmi dört kullanımını saymaktadır; bunların en az on altısının, 14. yüzyıldan önce İslam alemindeki hekimlerce bilindiği ve kullanıldığı hemen hemen kesindir.[65] Avrupalı hekim ve eczacılar arasında daha bağımsız tıbbi bakış açılarının doğup gelişmesi sonucunda, böylesine yoğun olarak ve çeşitli alanlarda kullanılan tek bir "ilaç"ın, ilkin yabancı bir uygarlıktan ödünç alındığı ve bu uygarlığa gittikçe artan bir kuşkuyla bakıldığı göz önüne alınınca, şekerin hastalık çaresi olarak kullanımı az çok sorgulanmaya başlandı. 14. Yüzyıldan önce Avrupalı hekimler sakaroza kararlı bir şekilde karşı çıkmasalar da, gündelik tıbbi uygulamalarda şekere ne ölçüde güvenilebileceğine ilişkin tartışmalar vardı. Bazen, bizzat Galenik tıbbın yorumlarına dayalı savlar geliştirildi. Tıp otoritelerinin 18. yüzyılda şekere yönelttikleri eleştiriler, Haçlı Seferlerinden başlayarak Avrupa'da yayılan İslamiyet karşıtı önyargıların oluşumunda pay sahibi bile olabilir.

Miguel Serveto (Michael Servetus, 1511-53) ve Leonhard Fuchs (1501-56) en önemli muhaliflerdi. Genç yaşta olgunlaşan ve kendine aşırı güvenen genç İspanyol tanrıbilimci Serveto (korunmak için oldukça masum bir biçimde Jean Calvin'e başvurduktan sonra kazıkta can verdi), Arap aleminde kullanılan Ortaçağ şuruplarını eleştiriyordu. Kendisi hiç doktorluk yapmamasına karşın, anatomi asistanı olarak

hizmet verdi, Paris Üniversitesi'nde derslere katıldı ve "Arapçılar"a saldıran iki deneme yazdı. *Şuruplar Üzerine* adını taşıyan ikinci makalesinde, Arapçı Okul denilen akımı (özellikle İbni Sina ve Manardus'u), Galenos öğretisini çarpıtmakla suçluyordu.[66]

Paracelsus da (1493?-1541) sakaroz ile şurupların yaygın olarak kullanımını, belki de bu maddeler İslami ilaç terkiplerinde bulunduğu için, eleştiriyordu; ama öyle görünüyor ki, onun bu düşmanca tutumu, şekerin kendisine yönelik olmaktan çok, doktorlara yönelikti: "İyi ile kötüyü, şeker ile safrayı birleştirip karışımlar yaratanlar ... ve onların arkadaşları eczacılar, ilaçları şeker ve balla karıştırarak ahmakça işler yapan yal pişiriciler"[67] olarak görüyordu doktorları. Ama şekeri, "doğadaki çarelerden birisi" olarak da görüyordu, koruyucu bir madde olarak yararını kabul ediyor ve asıl, şekerin sarısabır, yılanotu gibi acı ilaçlarla birleştirilmesine karşı çıkıyordu, çünkü bunların etkisini azalttığını düşünüyordu. Bazı otoritelerin ileri sürdüklerine göre, şeker bazı zehirleri tatlılığıyla maskeleyebildiği için kötü amaçlarla kullanılabilirdi.

Bazı otoriteler ise şekere karşı olmaktan çok, şekerin tedavi edici özelliklerine daha bir ölçülü yaklaşıyordu. Hieronymus Bock'ın *New Herb Book*'unda (1539), şeker, "bir çare olmaktan çok, zenginlere hitap eden bir savurganlık olarak" tanımlanmıştır; oysa Bock'ın çağdaşlarının birçoğu bu gerçeği kabul etmezdi. Bock, "mide rahatsızlıklarına iyi gelen" maddeler olan anason ve kişnişi, menekşeyi, gülü, şeftali tomurcuklarını ve portakal kabuğunu şekerleme haline getirmek için şekerin kullanıldığından söz etmekte, ama oldukça desteksiz atarak, "şeker alacak parası olmayanların, [bu tür başka bileşenleri] suda kaynatabileceklerini" sözlerine eklemektedir.[68]

Yine de, şekerin tıbbi kullanımları 16. yüzyıl Avrupa'sında geniş ölçüde yerleşmişti. Yazarlar bu kullanımları tanımladılar.

Tabernaemontanus (yakl. 1515-90), şekerin olumsuzluklarından birisini saptıyor olsa bile, şeker konusunda genellikle olumlu bir değerlendirme yapıyordu:

> Madeira ve Kanaryalar'dan gelen iyi beyaz şeker, ölçülü kullanıldığında kanı temizler, zihni ve bedeni, özellikle de göğsü, akciğerleri ve boğazı güçlendirir; ama ateşli ve safralı kişiler için kötüdür, çünkü kolayca safraya dönüşür; ayrıca dişlerin körelmesine ve çürümesine de yol açar. Toz olarak gözlere iyi gelir, tütsü olarak soğuk algınlığına iyi gelir, un olarak yaralara ekildiğinde yaraları iyileştirir. Süt ve şapla birlikte, şarabın durultulmasında kullanılır. Yalnız suda eritilerek şerbet yapılan ya da tarçınla, ayva ve nar suyuyla birlikte kullanılan şeker, öksürüğe ve yüksek ateşe iyi gelir. Tarçın katılmış şekerli şarap, özellikle de Arnaldus Villanovanus'un salık verdiği gül suyuyla yapılmış şeker şurubu, yaşlı kişilere güç verir. Meyveli şekerleme bütün bu nitelikleri daha yüksek bir derecede içerir.[69]

16. yüzyıl sonlarından başlayarak, şekere ilişkin tıbbi göndermelere İngilizce metinlerde sıklıkla rastlanır. Vaughan'ın *Naturall and Artificial Directions for Health* (Sağlık İçin Doğal ve Yapay Yöntemler) adlı kitabına göre, "[şeker] tıkanmaları yumuşatır ve açar. Balgam söktürücüdür, böbreklere yardımcı olur ve mideyi rahatlatır."[70] Pirinç, "süt ve şekerle lapa yapılırsa, midenin ateşini harika bir biçimde giderir, cinsel gücü artırır ve ishali durdurur." Çilek, "şarapta saflaştırıldıktan sonra bol şekerle yenilirse, safrayı hafifletir, karaciğeri rahatlatır ve iştahı uyarır."[71] Yine de Vaughan, Tabernaemontanus'un dile getirdiği kaygıların bazılarını aynen paylaşıyordu:

> Şeker, sıcak bir niteliğe dahiptir ve hızla safraya dönüşür; bu nedenle, sirkeyle ya da keskin likörle birlikte olmadıkça, normal yemeklerde kullanılmasını özellikle gençlere ya da sıcak yapılı insanlara öneremem, çünkü şekere alışanların sık sık susayıp kuruyacakları, kan-

larının tutuşacağı, dişlerinin kararıp çürüyeceği hemen hemen kesindir. Tıbbi olarak, yüksek ateş için suyla birlikte ya da bazı hastalık türleri için şuruplarla alınabilir. Birada kullanılmasının son derece sağlıklı olduğunu onaylıyorum.[72]

Vaughan, "kulaklardaki sesler ve gürültüler," ödem, sıtma, ishal, melankoli ve başka pek çok hastalık için de şekeri önermektedir.

1620'de yazan Tobias Venner, önce şekeri tıbbi açıdan balla karşılaştırarak, sonra da o zamanlar kullanılan şeker çeşitleri arasında ayrım yaparak, aydınlatıcı bir görüş ortaya koymaktadır. Bal, -o zamanın Galenik (hümoral) tıp ifadeleriyle- "ikinci dereceden sıcak ve kuru olduğu, abstersif ve eriyici bir nitelik" taşıdığı halde,

> şeker ılımlı ölçüde sıcak ve nemlidir, temizleyici bir nitelik taşır, göğüs ve akciğerlerdeki tıkanıklıklara iyi gelir; ama balgama karşı etkisi bal kadar güçlü değildir... Şeker her yaşa ve her mizaca uyum sağlar; buna karşılık, bal, birçoklarını, özellikle de sinirlileri ve vücutlarında gaz dolu olanları rahatsız eder... Birlikte kaynatılan su ve saf şeker, göğüsteki balgamın etkilediği sıcak, sinirli ve kuru vücutlara iyi gelir. Şeker ne denli beyaz ise, o denli saf ve sağlıklıdır; şekerin yapımı ve arıtılması bunu kanıtlamaktadır. Beyaz tuza çok benzeyen bir biçimi vardır. Şeker, belirli kamışların ya da sazların özsuyundan başka bir şey değildir; tuz yapımına çok benzeyen bir biçimde, kamışların suda kaynatılmasıyla özütlenir. Özütlenen bu ilk şeker hamdır ve kırmızı renktedir: Sıcak ve kurudur, tadı biraz kekremsidir, temizleyici özelliğe sahiptir. Kırmızı şekerleme dediğimiz, yalnızca parıltılıyken iyi olan bu madde kaynatıldıkça katılaşır. Bu ham kırmızı şeker yeniden sulandırılarak kaynatılır ve beyazımsı bir renk alır, sıcaklığı azalır, nemi artar, damak ve mide için iyi bir tada kavuşur. Bu ikinci şeker türüne bayağı şeker ya da mutfak şekeri diyoruz. Üçüncü kez sulandırılıp kaynatılınca kusursuz bir niteliğe, bembeyaz bir renge ve eşsiz güzellikte bir tada kavuşur. Bu en iyi, en saf, en sağlıklı şekerdir... daha çok kaynatılınca sertleşir ve göz alıcı beyazlıkta bir renge

kavuşur; genellikle beyaz şekerleme dediğimiz bu madde göğüs hastalıkları için en iyi şekerdir, çünkü kesinlikle diğer şeker kadar sıcak değildir, üstelik biraz daha saftır ve nemi belli belirsizdir. Bu nedenle, dildeki, ağızdaki, boğazdaki ve soluk borusundaki sertliği ve kuruluğu mükemmel biçimde yatıştırır ve yumuşatır; kuru öksürük ve başka akciğer rahatsızlıklar için de çok iyidir. Bütün sıcak ve kuru yaradılışlara son derece uygundur.[73]

17. yüzyıla ait bu tür ev hekimliği kitaplarının çoğu, şekerin olası tıbbi kullanımları arasında ayrım yapmaksızın, şekerin hümoral tıptaki yerine ilişkin tartışmalarla uğraşır, sonra da çeşitli özgül (çoğunlukla da egzotik) "reçeteler" verir. Oldukça düzenli bir biçimde önerildiği gözlenen kullanımlar arasında, göğüs öksürüğü, boğaz ağrısı ve solunum güçlüğü reçeteleri (bu kullanımların bazıları günümüze kadar gelmiştir); göz rahatsızlığı için yapılan reçeteler (şekerin göz bakımında kullanımı bugün bütünüyle ortadan kalkmış görünmektedir) ve çeşitli mide ilaçları vardır.

Şekere karşı çıkan tıp ekolünün, 17. ve 18. yüzyıllarda yeniden ortaya çıkması belki de şaşırtıcı değildir. Vaughan'ın çalışmasının yedinci basımının yayımlandığı yıl, James Hart'ın *Klinike or the Diet of Diseases* (Hastalık Belirtileri ya da Perhiz) adlı çalışması, o devirde hekimlerin zihnini kurcalamakta olan bazı sorular ortaya atıyordu. Avrupa tıbbi düşünüşünde 150 yıl daha egemenliğini sürdürecek olan hümoral bağlam hâlâ çok güçlü olmasına karşın, Hart'ın şekerle ilgili bazı ciddi soruları vardı:

Şeker artık balın yerini almış bulunuyor ve çok daha yüksek bir saygı görüyor, damak zevkini de çok daha fazla okşuyor; bu nedenle gerek hastalıkta gerekse sağlıkta her yerde yaygın olarak kullanılıyor... Şeker, ne bal kadar sıcak ne de onun kadar kurudur. En kabası olan en kahverenklisi, en arındırıcı olanıdır ve balın niteliğine en fazla yaklaşır. Şeker, göğüs ve akciğer hastalıklarında abstersiyon için iyidir.

> Bu amaçla en sık talep edilen akide şekeri dediğimiz, kaynatılarak iyi rafine edilmiş olan türü, başlı başına açıcı ve temizleyici olmasına karşın, yine de çok fazla tüketilmesi vücutta tehlikeli etkilere yol açar: Örneğin, şekerin şekerleme ve bonbonlarla aynı zamanda ve ölçüsüz kullanımı kanı ısıtır, obstrüksiyona, kaşeksiye ve vereme neden olur, dişleri çürüterek siyah görünmelerine yol açar, ayıca da genellikle nefesin çok kötü kokmasına neden olur. Bu nedenle, özellikle gençleri, şekerle aşırı haşır neşir olmamaları konusunda uyarmak gerekir.[74]

18. yüzyıl sonlarına kadar, şeker yanlısı ve karşıtı otoriteler, şekerin tıbbi özellikleri konusunda ciddi bir tartışmaya giriştiler. Ama şekerin tıbbi ve besinsel yönlerden oynadığı roller birbirinden hiçbir zaman çok kopmadı, yani bugün olduğundan daha çok kopmadı. Fransız de Garancieres, İngilizlerin aşırı şeker tüketmesinin onlara melankolik bir mizaç kazandırdığını düşünürken, İngiliz Dr. Frederick Slare, şekeri her derde deva bir madde olarak görüyor, tek kusurunun hanımları aşırı şişmanlatabilmesi olduğunu dile getiriyordu.

Slare'in *A Vindication of Sugars Against the Charge of Dr. Willis, Other Physicians and Common Prejudices: Dedicated to the Ladies* (Dr. Willis'in, Başka Hekimlerin ve Yaygın Önyargıların Suçlamalarına Karşı Şekerlerin Aklanması: Hanımlara İthaf Edilmiştir) adlı yapıtı,[75] başlığından da anlaşıldığı gibi, zamanının en ilginç yapıtlarından birisiydi. Slare, bunun hiçbir zaman öğrenemediyse de, Dr. Willis'le olan tartışmasından yenilerek çıktı. Dr. Willis, şeker hastalığını bulan kişiydi ve şekere karşı olan görüşleri, bu hastalıkla ilgili araştırmalarından kaynaklanıyordu. Slare, şekerin herkese yararlı olduğunu ve tıbbi yönden bir zararı olamayacağını kanıtlamaya can atıyordu. Ama kitabı daha da fazlasını yapmaktadır. Kitabın ithaf yazısına eşlik eden iddiaya göre, dişilerin damak zevki erkeklerden daha inceydi, "kaba saba değerlerle, alkollü içkilerle, itici dumanla ya da Kızılderili it-

boğanının yani tütünün daha pis özsuyuyla yoldan çıkmamıştı veya daha kaba olan cinsimizin aşırı zevk aldığı tuz ve ekşi turşuyla bozulmamıştı".[76] Slare, kadınların "masum şekerin koruyucusu" olacaklarını kesin olarak umut ediyordu, çünkü onlar "son zamanlarda şekerle daha çok içli dışlı olmuşlardı, öncekinden daha bol şeker kullanıyorlardı."

Slare'in şekere düzdüğü övgülere, kadınların "kahvaltı denilen sabah taamlarını" ekmek, tereyağı, süt, su ve şeker kullanarak hazırlamaları yönündeki önerisi eşlik ediyordu; buna kahve, çay ve çikolatanın eklenmesinin de, benzer şekilde, "alışılmadık değerler taşıdığı" dile getiriliyordu. Slare, şekerle ilgili olarak verdiği mesajın, "gemilerini bu tatlı hazineyle dolduran" Karayipli tüccarları mutlu edeceğini söylüyordu:

> Bu mal sayesinde, çok geniş mülklerin sahibi olan birçok kişi plantasyonlar kurup geliştirdiler ve bundan öyle büyük zenginlik elde ettiler ki, anayurtlarına çok varlıklı döndüler ve büyük mülkler satın aldılar, her gün de alıyorlar.
>
> Tüccardan toptan aldığını perakende satan dükkancı da aşağılanan ve rezil edilen malının saygınlığı ve ünü konusunda endişelidir, o da servetini o mallardan elde etmiş, ailesini zengin ve varlıklı yapmıştır. Kısacası, bütün Krallık'ta, ele geçirebilse şekeri kullanmak istemeyecek, şeker kullanamamayı büyük bir yakınma ve üzüntü kaynağı olarak görmeyecek hiçbir aile yoktur.[77]

Ama Slare, şekerin erdemlerinin biraz ilgisiz kaçan bu yönlerine değindikten sonra, tıbbi kullanımına eğilerek, göz hastalıkları için "Sarum'dan ünlü göz uzmanı Dr. Turberville"e ait bir reçeteyi hemen okuyucuya sunar: "İki dirhem kaliteli şekerleme, yarım dirhem inci, bir gren [0,065 gram –ç.] altın yaprağı çok ince toz haline getirilir ve kuruduktan sonra uygun miktarda göze üflenir."[78] Şeker ve değerli maddelerden oluşan karışımın ilaç olarak kullanıldığını burada yeniden

görüyoruz; bu da bizi hem veba ilacına hem de önceki yüzyılların şeker biblolarına geri götürüyor. Hasta göze üflemek için şeker, inci ve altın yaprağının karıştırılarak toz haline getirilmesi, aşırı ölçüde tuhaf gelebilir. Ama hem umutsuzluktan doğan güvenme duygusunu hem de değer verdiğimiz şeylere bağışladığımız gücü akıldan çıkarmamız gerekiyor.

Slare, harika üstüne harika yaratıyor. Şimdi, *diş temizleme tozu* (Slare, bunu hastalarına reçete ettiğini ve çok başarılı olduğunu söylüyor); yaralara da iyi gelen el losyonu; tütün yerine enfiye olarak ve bebekler için şekerin taşıdığı değeri anlatıyor. "Çünkü bazı bilgiç kişilerin kitaplarını okumuş olan yüksek düzeyden birçok hanımın şekeri suçladığını ve zavallı bebelere vermeyip onları çok yaraladığını işittim."[79] "Birisi şekerli, diğeri şekersiz iki ayrı mama yaparak yedirirseniz," diye yazıyor, "şekerin tadından çocuğun ne kadar zevk aldığına kısa sürede ikna olabilirsiniz; çocuk, bunların birisini büyük bir iştahla emip bitirir, diğerine ise suratını ekşitir. Azıcık şeker katılıp anne sütü kadar tatlandırılmadıkça, inek sütünden de hoşlanmaz."[80]

Slare'in çoşkusu oldukça kuşku uyandırıcıdır; ama yazdığı kitap, sırf bir merak ürünü olmaktan çok ötedir, çünkü insanların çoğu için o zaman bile görece yeni olan bir maddenin pek çok yönüne değinmektedir. İngiltere'de şeker tüketimi hızla artıyordu; Jamaika'nın fethinden sonra ve köle ticaretinin durmaksızın gelişmesiyle, İngiliz Antillerinde şeker üretimi de buna ayak uyduruyordu. Slare şekerin, her yaştan insana uygun bir besin, ilaç ve koruyucu olarak vb. kullanımlarını vurgulamakla, şekerin başarısını belirtiyor ve şekere daha çok dikkat çekiyordu. "Şekerin üstünlüklerinin yarısını bile," diye yazıyordu,

> saymayı göze alamam. Okurun, şekerleme dükkanlarına ya da

zenginlerin uğrak yerlerindeki tatlıcılara, veya daha iyisi, bir davete ya da her şeyin bol olduğu bir şölende ikram edilen tatlılara bakmasını; bir ikram bittiğinde, kızılderili kamışının özsuyundan elde edilen ve balpateğinin tatlı özsuyundan daha güzel, daha leziz olan şekerin ustalıkla kullanılması sonucunda ortaya çıkan her büyüleyici tatlıyla birlikte, hoşsohbet hanımların ağızlarından dökülen övgüleri dinlemesini salık veririm.[81]

Slare'in çağdaşı olan John Oldmixon da benzer duygularını dile getirmiştir:

Dünyadaki en hoş ve en yararlı şeylerden birisi, çünkü ticari açıdan sağladığı avantajın yanısıra, hekimler ve eczacılar da onsuz edemezler; şekerden yapılmış ilaçların sayısı neredeyse üç yüzdür; tatlı malların tamamı tatlılığını şekerden alır ve onunla korunur; şeker olmasaydı meyvelerin çoğu zararlı olurdu; bu soylu özsuyunun yardımı olmasaydı ne en güzel kurabiyeler yapılabilirdi, ne hanımların odalarındaki zengin likörler, ne de onların konserveleri olurdu; böylesine çok çeşitli süt ürünleri de elde edemezdik.[82]

18. yüzyıl sonu ile 19. yüzyılda, şekerin ilaç olarak gözü kapalı kullanımı azaldı; şeker, ağırlıklı olarak tatlandırıcıya ve koruyucuya dönüştükçe, tıbbi rolü gitgide hafifledi. Halkın şekeri ilaç olarak kullanmayı sürdürüp sürdürmediği pek önemli değildi, çünkü zaten büyük miktarda şeker tüketilmekteydi. Şekerin eski tıbbi amaçlı kullanımları, artık yeni bir işlevin, yani kalori sağlama işlevinin içinde erimişti.

Diğer üç egzotik ithal ürün –çay, kahve ve çikolata– ile bağlantılı olarak şekerin tatlandırıcı yönü öne çıktı. Bu ürünlerin birisi, yani çay, İngiltere'nin en önemli alkolsüz içeceği olmuştur ve bu özelliğini o zamandan beri sürdürmektedir. Bunların hepsi tropikal ürünlerdir, hepsi de 17. yüzyılın üçüncü çeyreğinde İngiltere için yenidir, hepsi uyarıcı içerir ve

yerinde bir tanımlamayla, (hem etki hem de bağımlılık yaratma özelliği bakımından açıkça farklı olmasına karşın, tütün ve rom ile birlikte) uyuşturucu ilaç sınıfına sokulabilir. Bunların hepsi, başlangıçta, İngilizler'in beğenisini kazanmak için birbiriyle yarışıyordu; dolayısıyla, her birinin varlığı, diğerlerinin yazgısını belki de bir ölçüde etkiledi. Bu içeceklerin üçü de acıdır. Acı, hatta aşırı acı şeylere yönelik beğeni, "doğal olarak" insanların normal tepkilerinin sınırları içinde yer alır ve çabucak gelişip kökleşebilir. Birkaç örnek verecek olursak, suteresi, bira, kuzukulağı, turp, bayırturpu (karaturp), patlıcan, acıkavun, turşu ve kinin gibi çok değişik maddelerin böylesine sevilmesi, insanın acılığa tahammülünün geniş olduğunu düşündürmektedir. Bunun bir beğeniye dönüşmesi, çoğunlukla, kültürel temellere dayanan bir alışmayı gerektirir, ama belirli koşullar altında bunun gerçekleşmesi zor değildir.

Bununla birlikte, tatlı maddelerin, yeni tüketicilerin beğenileri arasına çok daha çabuk sızdığı görülmektedir. Acı maddelerden hoşlanma "tikel"dir –suteresinin sevilmesi, sözgelimi patlıcanın da sevilmesini getirmez. Buna karşılık, sakaroz beğenisi "genel" gibi görünmektedir. Şeker, acı maddelere katıldığında, onların da benzer bir tat kazanmalarını sağlar, en azından onların hepsine tatlı bir lezzet kazandırdığı ölçüde bu böyledir. İngiltere'de hemen hemen aynı dönemde geniş biçimde tanınmaya başlanan, keskin bir acılığı olan çay, kahve ve çikolatanın ilginç bir ortak yanı, bunların hiçbirisinin asıl kültürel ortamlarında tatlandırıcıyla birlikte kullanılmamış olmasıdır. Çay, Çin'de ve başka ülkelerde yaşayan Çinlilerce hâlâ şekersiz içilmektedir. (Hindistan'da çay kullanımı, biraz değişik bir manzara ortaya koymaktadır, çünkü bu ülke İngilizlerin getirdikleri geleneklerden derinlemesine etkilenmiş ve çay kullanımı, ancak İngilizlerin özendirmesiyle yoğun biçimde gelişmiştir.) Kahve çoğu kez şekerle içilir, ama her yerde ve

her zaman, hatta Kuzey Afrika ve Ortadoğu gibi çok eskiden beri kullanıldığı bölgelerde bile böyle değildir. Çikolata, anayurdu olan tropikal Amerika'da, (mutlaka değilse de) genellikle, tatlandırıcı katılmaksızın yiyecek çeşnisi ya da sos olarak kullanılıyordu.[83]

Kahve, çay ve çikolatanın İngiltere'de ilk olarak hangi tarihte görüldüğünü oldukça kesin biçimde saptama olanağı varsa da, bu tür içeceklerin İngiltere'deki varlıklarının erken dönemlerinde bunlara şeker katma geleneğine ilişkin belgeler yok denilebilecek kadar azdır. Isıtılarak ve sıvı olarak içilen alkolsüz, acı, kalorisiz bir uyarıcının, bol kalori içeren ve çok tatlı bir maddeyle birleştirilmesi, tümüyle yeni bir içecek dizisinin doğması anlamına geldiği için, böyle bileşimlerin ilk olarak nasıl oluştuğu ve nasıl karşılandığı konusunda ayrıntılı bilginin bulunmaması düş kırıcıdır. Çay ve kahve alışkanlıklarının iyice yerleşmesinden yüz yılı aşkın bir süre sonra, Karayiplerde çalışan Benjamin Moseley adlı bir hekim şunları söylüyor: "Aramızdaki birçok kişi, kahveye hardal katmayı uzun zamandan beri gelenek haline getirdi... Doğulu halklar yonca, tarçın, kakule vb. katıyorlar, ama süt ya da şeker katmıyorlar. Avrupa'da, Amerika'da ve Karayip Adalarında, aromatik maddeler kullanılmadan, genellikle süt ve şekerle içiliyor."[84] O zamana gelindiğinde, İngiliz halkı bu içecekleri yüz yılı aşkın süreden beri içmekteydi. Ama içecekler konusundaki denemesinde John Chamberlayn, yazısını yazdığı dönemde (1685'te) şekerin bu üç içecekle birlikte kullanılmakta olduğunu ileri sürüyor.[85]

En sonunda çay, evlerde yapılan küçük biranın yerini neredeyse tamamen aldı; hatta cin ve diğer sert alkollü içkilerin yanı sıra, şekerle çeşnilendirilmiş (hippocras gibi) şaraplarla bile popülerlik yarışına girdi. Ama ilk başlarda, bu üç yeni içecek yalnızca varlıklı ve güçlü kesimlerce içiliyordu; yavaş yavaş

yoksullarca da arzulanır oldu ve daha sonra, diğer alkolsüz içeceklere yeğ tutuldu. Çay ve kardeşi olan içecekler, emekçi halk tarafından benimsendiği zaman, sıcak ve tatlandırılmış olarak ikram ediliyordu. Kalori alımı 18. yüzyılda belki de gerçekten azalmakta olan ve İngiltere'nin havası, beslenme biçimi yüzünden sıcak, tatlı bir içeceği herhalde büyük bir hoşnutlukla karşılayan halkın gereksinimlerine çok iyi uyduğu için, bu içecekler hızla yaygınlaştı. İngilizler, bu maddeleri giderek daha fazla kullandıkça, bu içecekler de iki anlamda giderek İngilizleşti: Birincisi törenselleşme süreci nedeniyle, ikincisi de –en azından bir ya da iki yüzyıl daha– giderek artan miktarlarda İngiliz sömürgelerinde üretildikleri için.

1649-1685 yılları arasında hüküm süren II. Charles'ın Portekizli eşi Braganzalı Catherine, "İngiltere'nin çay içen ilk kraliçesi oldu. İngiliz beylerinin yanı sıra hanımlarının da 'sabah, öğle ve akşamları, beyinlerini ısıtmak ya da uyuşturmak için içmeyi huy edindikleri' alelerin, şarapların ve alkollerin yerine, kendi alkolsüz içeceğini sarayın moda içeceği haline getirmesi ona saygınlık kazandırmıştır."[86] Daha 1660'lı yıllarda, çay, Londra'daki ilanlarda boy gösteriyordu: Garway içecek evinin dağıttığı ünlü bir posterde çayın varsayılan tıbbi erdemleri övülüyordu. Anlatıldığına göre, 1657'den önce çay yalnızca "yüksek ağırlamalarda ve eğlencelerde en büyük ikram olarak ve prensler ile yüksek kişilere sunulmak üzere armağan olarak" kullanılmıştı."[87] Ama Sultaness Head Kahvehanesi, Londra'da yayınlanan *Mercurius Politicus* gazetesine 30 Eylül 1658'de çay ilanı vermişti bile: "Çinlilerce *Tcha*, başka uluslarca ise *Tay* ya da *Tee* olarak adlandırılan, mükemmel ve bütün hekimlerce onaylanmış *Çin* içeceği Sultaness Head Cophee House'ta satılıyor..."[88]

Bir yıl kadar sonra, editörlüğünü Thomas Rugge'nin yaptığı *Mercurius Politicus Redivivus* gazetesinde şu haber yer

alıyor: "O zaman, hemen her sokakta kahve adıyla satılan bir Türk içeceği, çay denilen başka bir içecek ve çikolata denilen çok sert bir içecek daha vardı." Londra'da ilk kahvehaneyi 1652'de bir Türk tüccarın açtığı sanılmaktadır ve bu kurum, hem Avrupa anakarasında hem de İngiltere'de şaşırtıcı bir hızla yayıldı. 17. yüzyıl sonunda, Fransız gezgin Mission, Londra kahvehanelerinden olumlu biçimde etkilenmişti: "Orada her türlü haberi duyabilirsiniz; istediğiniz kadar uzun süre yanında oturabileceğiniz güzel bir şömine var; bir kahve alıyorsunuz; işleri kovalamak için arkadaşlarınızla buluşuyorsunuz ve bunların hepsi bir peni; tabii ki daha fazla harcamaktan kaçmazsanız."[89]

Alman tarihçi Arnold Heeren, 18. yüzyılla ilgili olarak şunları yazıyor:

> Merkantilist sistem etkisini hiç yitirmedi... Bu, sömürgelerde üretilenlerin, özellikle de kahve, şeker ve çayın, Avrupa'da daha yaygın olarak kullanılmaya başlandığı zamandan bu yana, sömürgelerin gitgide önem kazanmasının doğal bir sonucuydu. Bu malların yalnızca siyasete değil, toplumsal yaşamın yeniden biçimlenmesine de ne büyük etkide bulunduğu kolay kolay hesap edilemez. Genel olarak ulusların ticaretten, hükümetlerin de vergilerden sağladıkları muazzam kazançlar bir yana, siyasal, ticari ve edebi alışverişlerin odak noktaları olarak kahvehaneler, Avrupa başkentlerinde hangi etkiyi yapmamıştır ki? Tek sözcükle, bu ürünler olmasaydı, Avrupa'nın batısındaki devletler bugünkü niteliklerini kazanırlar mıydı?[90]

Çay ve kahvenin hemen peşinden çikolata geldi. Kahveden daha pahalıydı ve zenginlerin büyük beğenisini kazandı. Bu üç içeceğin hazırlanışı konusunda Chamberlayn'ın 1685'te verdiği tarif, bunların o zaman da ("küçük miktarlarda") şekerle birlikte alındığını göstermekte ve bunların kullanımının

toplumda yavaş yavaş yaygınlaştığını açıklığa kavuşturmaktadır.

Bir libreden elde edilebilen içecek miktarı dikkate alındığında, çok geçmeden çayın en ekonomik madde olduğu anlaşıldı. Çayın popülerliğinin giderek artması, görece düşük fiyatına ya da öteki iki egzotik uyarıcı karşısındaki herhangi bir üstünlüğüne değil, daha çok kullanılış biçimine bağlanabilir. Çay, gerek kahveden gerekse çikolatadan daha fazla sulandırılabilmektedir;[91] bunun nedeni açıktır; çay çok sulandırıldığı zaman bile, öteki iki içecekten daha kolay tahammül edilebilir bir içecektir. Açık tatlı çay, aynı ölçüde açık, aynı ölçüde tatlı kahveden ya da çikolatadan belki daha doyurucu bir tada sahiptir. Her neyse, çayın bu tür olası erdemleri, ancak çay yetiştiriciliğine ve üretimine sağlanan imparatorluk desteği, ithalatçıların çevirdikleri dolaplarla Hindistan'a yöneltildiği zaman açığa çıkarıldı.

Güney ve Doğu Asya'da ticaret için birbiriyle yarışan on altı şirket arasından–Hollanda, Fransa, Avusturya, İsveç, İspanya ve Prusya şirketleri– Honourable East India Company, 1660'ta yetki belgesi aldı. Hiçbirisi, John Şirketi olarak da bilinen bu İngiliz kuruluşu kadar güçlü ya da başarılı olamadı; John Şirketi biber ithalatıyla işe başladı, ama çay sayesinde önem kazandı.

> Uzak doğudaki ilk serüvenleri bu şirketi Çin'e götürdü; Çin'in çayı, daha sonra Hindistan'ın yönetilmesini tayin edecek araçları sağlayacaktı. ...Başarılarının en görkemli günlerinde John Şirketi ... Çin'le yapılan çay ticaretini tekelinde bulunduruyor, ürün arzını denetliyor, İngiltere'ye ithal edilen miktarı kısıtlı tutuyor, böylece de fiyatı belirliyordu. Dünyanın en büyük çay tekeli olmakla kalmıyor, bir içecek yararına yapılan ilk İngiliz propagandasına da esin kaynağı oluyordu. Öylesine güçlüydü ki, İngiliz halkını kahve içen bir ulus olabilecekken bu durumdan çıkarıp çay içen bir ulusa dönüştürerek, İngiltere'de bir

beslenme devrimi yarattı, hem de birkaç yıl içinde yaptı bunu. Toprak edinme, para basma, kale ve askeri birliklere komuta etme, bağlaşmalar kurma, savaş ve barış yapma, hem medeni hem de cezai yargı uygulama gücüyle, devletlere ve imparatorluklara korku salan bir rakipti.[92]

Çay içme alışkanlığı İngiltere'de yaygınlaştıkça, çay kaçakçılığı büyük bir iş alanı haline geldi ve tahtın vergi memurlarının başına bela oldu. 1700 yılında İngiltere'ye yasal olarak yaklaşık yirmi bin libre çay geldi.[93] 1715'te, Çin'in yeşil çayı (John Şirketi sayesinde) İngiliz pazarını tıka basa doldurmuş bulunuyordu ve 1760'a gelindiğinde, beş milyon libreden fazla ürün için vergi ödendi. 1800'de yasal olarak ithal edilen toplam miktar yirmi milyon librenin üzerindeydi. Ama 1766'da hükümetin yaptığı tahmine göre, İngiltere'ye yasal olarak gelen çay kadar da kaçak çay giriyordu. Honourable East India Company, o yıl Çin'den dışarıya rakiplerine oranla daha fazla –altı milyon libre– çay çıkarmıştı. Hükümet, şirketin yönetsel ve ticari faaliyetlerine 1813'e kadar müdahale etmedi; şirketin Çin üzerindeki –çoğunlukla çayı kapsayan– tekeli de 1833'e kadar sona ermedi.

Ne kahve ve çikolatanın buna benzer bir öyküsü vardır; ne de bir sürü şeker sömürgesinin birbiriyle yarıştığı Batı Hint şekerinin tarihinde böyle bir tekelleşmeye rastlanır. Ama –rom (melas) ve tütünle birlikte– bu dört ürün arasında sıkı ve iç içe girmiş ilişkiler vardı. Çay, kahve ve çikolata karşısında, hatta daha uzağa gidersek ale ve biraya karşı –birçok değişik nedenden dolayı– üstünlük sağladı (ama rom ve cin karşısında bu kadar varlık gösteremedi!). Hindistan'da çay yetiştiriciliğini –hükümetin de tam desteğiyle– kesin olarak İngiliz sermayesinin egemenliği altına sokan East India Company'nin tekeli önemli bir rol oynadı. Hindistan çayının üretimi (çoğunlukla hem Hindistan hem de Çin bitkilerinin yapraklarından

harmanlanır), aynı East India Company'nin engellemesi nedeniyle çok geç kalmıştı. Gene de 1840'ta üretilmeye başlanmış bulunuyordu; bu da

> İngiltere'de Çin çayı için sonun başlangıcı demekti... Lord Bentinck'in çay komitesini görevlendirmesinden sonraki altı yıl içinde, Hükümet, *İngilizlerce yetiştirilen çayın* pazarlanabilir miktarlarda üretilebileceğini göstermişti... Üç kuşaklık bir zaman diliminde, İngiliz girişimciler, Hindistan'ın balta girmemiş ormanlarında, 808.000 hektardan geniş bir alana 36.000.000 sterlin sermaye yatırmış ve bu alanın 318.692 hektarında yılda 432.99.916 libre çayın üretip, 1.250.000 kişiye iş sağlayarak aynı zamanda Britanya İmparatorluğu'nda hem kişisel zenginliğin hem de hükümetin vergi gelirlerinin en yağlı kaynaklarından birini oluşturan bir endüstri yaratmışlardır [italikler sonradan eklenmiştir].[94]

Çayın başarısı da, çay kadar ses getirmeyen kahve ve çikolatının başarısı da aslında şekerin başarısıydı. Karayiplerde çıkarı olanların nezdinde, bu egzotik sıvı uyarıcılardan herhangi birinin tüketiminin artması çok istenen bir şeydi, çünkü şeker bunların hepsiyle de gidiyordu. Çay, İngiliz ticaret çevrelerince en yoğun biçimde desteklendi ve rakip içecekler karşısında kazandığı zaferi, çayın tadıyla hiçbir ilişkisi bulunmayan faktörler koşullandırdı. Acı bir uyarıcı olması, sıcak içilmesi ve damağı okşayan tatlı kalorileri büyük miktarda taşıyabilmesi, çayın başarısında önemli rol oynadı. Ama kahve ve çikolata üretiminden farkı olarak, çay üretimi, tek bir büyük sömürgede yoğun çabalarla geliştirildi ve orada yalnızca kazanç aracı olarak değil, egemenlik aracı olarak da işlev gördü. Aynı şey o zamanlar kahve ve çikolata için gerçekten söylenemezdi; bir benzetme yapılacaksa, şekerle yapılabilirdi.

Çayın başarısı görülmemiş bir hızla gerçekleşti. 18. yüzyılın yarısından önce, İskoçya bile çay tiryakilerinin ülkesi olmuştu. İskoç hukukçu ve tanrıbilimci Duncan Forbes

geçmişe bakarak şunları yazıyordu:

> Ama Doğu Hindistan'la ticaretin başlaması ... çayın fiyatını ... iyice düşürüp *en yoksul* işçinin bile çay satın alabilecek duruma geldiği; *Göttenburg*'daki *İsveç* Şirketi'nde çalışan birçok *İskoç*'un kendi ülkesindeki satıcılarla kurduğu bağlantı halkın en düşük katmanlarında bile bu ilacın kullanımını yaygınlaştırdığı; çayın ayrılmaz eşlikçisi *şeker*, eskiden çok ender bulunurken, en yoksul evkadınının bile mutfağına girdiği –ve böylelikle, su ve brendi ya da rom ile karıştırılmak üzere *elinin altında bulunduğu*– ve böylece çay ve punç, bütün bira ve ale içenlerin *içeceği* ve *tutkusu* haline geldiği zaman, bunun etkileri çok beklenmedik ve sert biçimde hissedildi.[95]

19. yüzyıl başlarında yazan İskoçya tarihçisi David MacPherson da geçmişe dönerek 1784'te çay vergilerinin düşürülmesine ve ondan sonra çay kullanımının daha da belirgin biçimde artmasına değiniyor:

> Çay; toplumun orta ve aşağı sınıflarının yegane içkisi olduğu halde fiyatı yüzünden yeterince alamadıkları malt içkisinin yerine koyabilecekleri ekonomik bir seçenek oldu... Kısacası, ticari ve mali sistemimizde öyle bir konumda bulunuyoruz ki, dünyanın doğu ucundan getirilen çay ile Karayiplerden getirilen şeker, her ikisine navlun ve sigorta masrafları da eklendiği halde ... biradan daha ucuz bir içecek oluşturuyor.[96]

Ucuzluk önemli bir faktör olmuştur, ama giderek yükselen çay tüketme eğilimini tek başına açıklamamaktadır. 18. Yüzyıl sonunda kırsal yaşamın önemli bir gözlemcisi olan rahip David Davies, o dönemdeki beslenme tarzının diğer öğeleri karşısında çay ve şeker beğenisinin giderek derinleşmesine yol açan koşullar bütününü sezinledi. Davies'in vurguladığına göre, kırsal kesimdeki yoksullar, inek besleyecek maddi güçleri olsa süt üretip içerlerdi, ama çoğunluğun bu gücü yoktu; tuttuğu ayrıntılı bütçe kayıtları da Davies'in bu görüşünü doğrula-

maktadır. Ayrıca, malt vergiye tabi bir madde olduğu için, yoksulların biraz bira yapmalarına olanak vermeyecek kadar pahalıydı:

> Bu çetin koşullar altında, maltın pahalılığı ve süt sağlamanın güçlüğü nedeniyle, ekmeklerini ıslatmaları için onlara tek seçenek olarak çay kalıyordu. Bu onların son çaresiydi, Çay (ekmekle birlikte) her gün bütün bir ailenin bir öğününü oluşturur; bunun haftalık maliyeti de ortalama bir şilinden fazla değildir. Birisi çıkar da daha ucuz ve daha iyi bir madde gösterirse, yoksulların genelinin sözcülüğünü üstlenerek, onların bu buluşa şükran duyacaklarını söyleyebilirim.[97]

Davies, çaya yöneltilen suçlamalara karşı duyarlıydı:

> Çay kullanımı, arzu edilenden daha yaygın olmakla birlikte, çalışan yoksullar arasında yine de genelgeçer değildir: Sayılara güvenimiz varsa, onların tüketimdeki payı, görece azdır, özellikle de para olarak değer hesabı yaparsak.
>
> Hâlâ çayın bir lüks olduğunu iddia ediyorsunuz. Rafine şekerle tatlandırılmış ve kremayla yumuşatılmış üstün nitelikli hyson çayını kastediyorsanız, bu görüşe ben de hemen katılırım. Ama yoksulların çayı bu değildir. Onları azarlamanıza neden olan lüksü en düşük fiyatlı çaydan birkaç yaprak katılarak hafifçe renklendirilmiş ve en kahverengi şekerle tatlandırılmış çeşme suyu oluşturmaktadır. Yoksullar çaya ihtiyaçlarından dolayı başvuruyorlar. Şimdi bundan da yoksun bırakılacak olurlarsa, doğrudan doğruya ekmekle suya talim etmek durumunda kalırlar. Çay içme, yoksulların sıkıntılarının nedeni değil, sonucudur.
>
> Ne de olsa, Avrupa ülkelerinde yaşayan sıradan insanların, günlük beslenmelerinin bir parçası olarak, yeryüzünün iki karşıt ucundan ithal edilen iki maddeyi kullanmak zorunda kalmaları çok tuhaf bir şey gibi görünmektedir. Ama pahalı savaşların sonucu olan yüksek vergiler ve ülkelerin koşullarında zamanın sezdirmeden yaptığı değişiklikler, bu krallığın yoksul sakinlerini, toprağın doğal ürünleri olan şeyleri kullanmaktan alıkoymasaydı ve yabancı illerde yetiştirilmiş şeylere sığınmak zorunda bırakmasaydı, bu durum ortaya çık-

mazdı; elbette bu onların hatası değildir[98]

İngiltere tarihinin böylesine erken bir döneminde, "... sıradan insanların, günlük beslenmelerinin bir parçası olarak, yeryüzünün iki karşıt ucundan ithal edilen iki maddeyi kullanmak zorunda kalmaları" elbette dikkat çekiciydi. Bu durum, yalnızca, ağırlıklı olarak ücretli emekçilerden oluşan İngiliz ulusunun ekonomisini gösterdiği için değil, sömürge ile ana ülke arasında sermayenin biçimlendirdiği bağların sıkı fıkılığını ortaya çıkardığı için de dikkat çekiciydi. Şeker ve çay, halkın günlük yaşamında öyle vazgeçilmez bir yer edinmişti ki, bunların kesintisiz olarak kullanıma sunulması o zaman ekonomik olduğu kadar, siyasal bir konu haline de geldi.

İngiliz kırsal yaşamı konusunda gözlemler yapan Sir Frederick Eden gibi başkaları da kırsal kesimde çay ve şeker tüketiminin arttığını belirtiyorlardı. Eden, çok sayıda ailenin bütçelerini derledi; bunlardan 1797 tarihini taşıyan ikisi, şeker tüketimindeki eğilimi göz önüne sermektedir. Altı kişilik güneyli bir aileye ait olan ilk bütçede yıllık nakit gelir 46 sterlindi; yiyecek için hesaplanan para gerçekte bu rakamı biraz aşıyordu. Bu ailenin satın alacağı maddeler haftada 2 libre ya da yılda yaklaşık olarak yüz libre şekeri de kapsıyordu; böylece kişi başına ortalama tüketim yaklaşık 17 libre oluyordu –bu, o zaman için şaşırtıcı ölçüde yüksek bir rakamdı. Kuzeyli ailenin geliri daha azdı. Ailede 6 değil, 5 kişi vardı ve yiyeceğe harcadıkları para, birinci aileyle oranlanamayacak ölçüde azdı. Yine de bir yılda yiyeceğe harcanacağı tahmin edilen 20 sterlinden çay ve şekere 1 sterlin 12 şilin, şeker pekmezine ise 8 şilin daha fazla ayrılmıştı –bu da toplam olarak nakit yiyecek alımlarının % 10'unu oluşturuyordu.[99]

18. yüzyılda yaşayan toplumsal reformcu Jonas Hanway, yoksulların çay tüketmesine şiddetle karşı çıkıyordu. Duygu-

larının zenginliği şu sözlerinden anlaşılabilir:

> İşçinin ve tamircinin efendiyi taklit etmesi, bu ülkenin başındaki lanettir... Sıradan insanlar, evlerindeki sağlıklı yiyeceklerle doymayıp, uğursuz damak zevklerini gidermek için en uzak bölgelere kadar gitmek zorunda kalıyorlarsa, bir ülkede ahmaklığın hangi doruklara ulaştığı varın düşünün! Çay içen dilencilerin... sık sık görüldüğü ... belirli bir cadde vardır. Yolları onarırken çaylarını içen işçiler görebilirsiniz; cüruf arabalarında bile [çay] içiliyor; en az bunun kadar saçma bir şey de, fincanlar içinde tırpancılara çay satılıyor olmasıdır... Ekmeği olmayanların çayı olacak... Sefaletin, çayı kendi başına yasaklama gücü yoktur.[100]

İngiliz beslenme tarihini kılı kırk yararcasına inceleyen modern araştırmacı John Burnett, Hanway'i nazikçe eleştiriyor. "Çağdaş yazarlar," diyor, "savurgan beslenme biçiminden dolayı emekçiyi hep bir ağızdan suçlamakta ve daha iyi bir idareyle, yemeklerinde daha çok et ve daha fazla çeşit bulunabileceğini göstermek için yorulmak bilmez bir çaba harcamaktadırlar. Bunların hiçbirisi ... beyaz ekmek ve çayın artık lüks olmaktan çıkmış olduğunu, daha aşağıya inilemeyen alt sınırı oluşturduğunu ve onun aşağısında açlığın bulunduğunu ... kavramış görünmemektedir... 8 ya da 9 peni maliyetle haftada iki ons [yaklaşık 60 gram –ç.] çay, soğuk bir yemeğin sıcak bir öğün gibi görünmesini sağlıyordu.[101] Birçok bilgin, biranın yerini çayın almasının, beslenmede belirgin bir kayba yol açtığını; çayın, yalnızca uyarıcı olduğu ve tanen içerdiği için değil, daha besleyici başka yiyeceklerin yerini aldığı için kötü olduğunu belirtmektedirler: "Yoksul insanlar, sıcak bir çay içtikten sonra oldukça aldatıcı bir sıcaklık duygusu tadabileceklerini anladılar; oysa aslında bir bardak soğuk bira onlara çok daha gerçek bir besin verirdi."[102]

17. Yüzyıl sonu ile 18. yüzyıl sonu arasında sakarozun

kitlesel tüketim maddesi haline gelmesinin nedeni, yalnızca çay tatlandırıcısı olması değildi. Bayan Hannah Glasse'in hazırladığı, belki de türünün ilk örneği olan özel tatlı yapımı kitabı (1760) bir düzineden fazla baskı yaptı ve geniş bir okur kitlesine ulaştı (ve bundan çalıntılar yapıldı); orta sınıfın yeni kesimlerinin doğuşuna eşlik eden hanım ile hizmetçi arasındaki davranışsal köprünün kurulmasına büyük olasılıkla katkıda bulundu. Bu kitap, şekerin İngiliz beslenmesine nasıl kapsamlı bir biçimde girmekte olduğu konusunda güzel kanıtlar sunmaktadır. Bu çığır açıcı kitap yalnızca şekerden yapılmış çerçevelerle ve küçük biblolarla ilgilenmekle kalmayıp, yapımında porto, madeira, tatlı şeri, yumurta, kaymak, limon, portakal, baharat ve çok büyük miktarda değişik şeker çeşitleri gereken tatlı kurabiyeleri, pastaları ve kremaları da ele alıyordu. Bayan Glasse, yükselen orta sınıflara kurabiye ve diğer tatlıların yapımını öğretmekle, şekerin bir ilaç, bir bahar ya da güçlülerin bir oyuncağı olmaktan artık çıktığını –her ne kadar güçlüler, yeni yollar bularak şekerle oynamaya elbette devam edecek olsalar da– gösteren zengin belgeler sağlamaktadır.

Yoksullar için, şekerin çay tatlandırıcısı olarak kullanımından sonra gelen ikinci en önemli kullanımı, belki de, karmaşık karbonhidratların, özellikle de lapa ve ekmeğin ek besin olarak şeker pekmeziyle (melas) desteklenmesi biçimindeydi. "Hızlı puding" denilen yiyecek, gerçekte yulaf lapasıydı ve çoğu kez tereyağı, süt ya da melasla yeniliyordu.[103] 18. yüzyılda, diğer bileşimlerin yerini melasın aldığı görülüyordu. Bu durumda melas tatlandırıcı olarak işlev görmesine karşın, lapaya verdiği tatlılık, çay da çok şekerli içiliyor olmakla birlikte, çayda olduğundan belki de daha belirgindi.

18. Yüzyılın ilk yarısı, beslenme kalitesi düşmüş olsa bile, emekçilerin satın alma gücünün arttığı bir dönem olmuş olabilir.[104] Sıvı uyarıcılar gibi yenilikler ve çok büyük bir artış

gösteren şeker kullanımı, elde edilen ek kazancın harcandığı kalemler olduğu kadar, toplumsal sistemin daha yüksek düzeylerinde bulunanlara öykünme girişimine olanak sağlayan kalemlerdi de. Ama bu kullanım biçimine "öykünme" yaftasının vurulması pek bir şeyi açıklamamaktadır. Yeni bir alışkanlığın edinilmesine ortam sağlayan koşullar, bu alışkanlığın öğrenildiği kaynak olan başkalarının alışkanlıkları kadar önemlidir. Öyle görünüyor ki, yeni çay tiryakilerinin ve şeker kullanıcılarının birçoğu, günlük ücretinden tam olarak hoşnut değildi. Hiç kuşku yok ki, bazıları yetersiz besleniyordu; bazıları da yiyeceklerinden ve çok miktarda tükettikleri nişastalı karbonhidratlardan bıkmıştı. Tatlı kalorilerle yüklü sıcak bir sıvı uyarıcı, hiç kuşkusuz, belki özellikle de zaten yetersiz beslenmekte olan insanlar için, "biçilmiş kaftan"dı.

İngiliz toplumsal tarihini bazen ağır bir dille yererek yorumlayan C. R. Fay şöyle yazıyor: "İnsanları canlandıran ve yatıştıran çay, suskun bir halkın doğal içeceğidir; hazırlanması da kolay olduğu için, dünyanın en kötü aşçılarına Tanrı'nın gönderdiği bir nimet gibi gelmiştir."[105] Çayın, gerek kahveden, gerekse çikolatadan daha kolay hazırlandığı (çok geçmeden de daha ucuz hale geldiği) doğrudur. Ama, East Inidia Company bu içeceklerden hangisinin sonunda üstünlük sağlayacağı konusuyla çok yakından ilişkiliydi. İngiliz beslenme biçiminin geçirdiği dönüşüme, şeker de çay kadar katkıda bulunmuş olabilir. Şeker, kesinlikle daha çok kalori sağlıyordu.

İngiliz halkının beslenme sistemine yapılan bu eklemeler, her İngiliz'in tüketim alışkanlıkları ile İngiltere dışındaki dünyaya, asıl olarak da imparatorluk sömürgeleri ile arasındaki bağlantıya işaret ediyordu. Yiyecek seçeneklerindeki bu genişleme, birçok insan için belirgin bir avantajdı; bu bazen güzel ve kıvrak bir mizahla dile getiriliyordu:

> Jamaika ve Doğu Hindistan'ı bir yıl daha elimizde tutacağımıza, herkesin geri kalan günlerinde kullanmak üzere çay ve şeker stoğu yapacak zamanı bulabileceğine çok seviniyorum. Yalnızca yaşam için gerekli şeyleri düşünüyorum; altın ve elmasa yönelik hücum, kereste çalmanın verdiği haz umurumda değil. Bizi adalılığımıza indirgemekten ve sade, ılımlı, erdemli eski İngiltere olduğumuz o eski zamanların yalınlığına geri döndürmekten başka bir şey düşünmeyen hükümet dostları, çayı ve şekeri tanımadan önce nasıl yaşadığımızı soruyorlar. Daha iyi, elbette. Ama iki ya da üçyüz yıl önce doğmadığım için, sulandırılmış meşe palamudunun ve üzerine bal sürülmüş arpa ekmeğinin çok daha lüks bir kahvaltı oluşturup oluşturmadığını tam olarak anımsayamıyorum [Horace Walpole'un Sir Horace Mann'e mektubu, 15 Kasım 1779].[106]

Şekerin içecekleri tatlandırmak amacıyla kullanımı, çoğu kez içeceklerle birlikte ya da ekmek yerine yenilen ve gitgide yaygınlaşan hamur işlerinin eşliğinde genişledi. Şeker fiyatlarındaki büyük düşüşler sayesinde meyve reçellerinin seri üretimi 19. yüzyılda iyice öğrenilinceye kadar, şekerin bu kullanımı en üst gelişim düzeyine ulaşmadı. Ama çay ve başka egzotik içeceklerin kullanımı arttıkça, ev dışında pişirilen ve çoğu kez tatlandırılan ekmeklerin tüketimi de arttı. Kahvehanelere övgüler düzen 17. yüzyıl Fransız gezgini Mission'un İngiliz pudingleri hakkında da iyi düşünceleri vardı. "Noel çöreği"yle ilgili olarak şöyle yazmıştır: "Bu hamurişinin bileşimi büyük bir tedavi edici özelliğe sahiptir; sığır dili, piliç, yumurta, şeker, kuru üzüm, limon ve portakal kabuğu, çeşitli baharatlar vb. içeren son derece karmaşık bir tarifi vardır."[107] Elbette bu tür yiyecekler, 18. yüzyıl başlarında İngiliz toplumunun en yoksul kesimlerince henüz pek tadılamıyordu. Ama şeker daha çok öğrenildikçe ve daha fazla tanındıkça, hamurişleri ve pudingler de yaygınlaştı. "Kırmızı" (kahverengi) şeker ve melas, fırıncılıkta, pudinglerde, tahıl ürünleriyle birlikte, ekmeğe sürülerek ve başka biçimlerde artık daha yaygın olarak

kullanılıyordu.

Elisabeth Ayrton, *The Cookery of England* (1974) adlı canlı ve aydınlatıcı kitabında İngilizler'in tatlı sevgisini uzun uzadıya ele alır:

> Şeker, libre fiyatının yaklaşık 6 peniye kadar düştüğü 18. yüzyıl başına kadar birçoklarının satın alamayacağı ölçüde pahalı bir lükstü. Bu düşüş gerçekleştikten sonra, koni ambalaj içinde satılan şekerin çörek üstüne "serpilmesi" ve çörek içine şekerli üzüm konması şekerin çöreklerde, turtalarda daha yaygın olarak kullanımına ve "çiçek"le birlikte puding yapımında kullanılmasına yol açtı.
>
> Başlangıçta pudingler, ikinci ya da üçüncü tabağı oluşturuyordu, yemeğin bu bölümü balıktan, bazı hafif et yemeklerinden, çörekler-den, turtalardan, sebzelerden ya da meyvelerden de oluşabiliyordu. 19. Yüzyılın başlangıcında, mutlaka değilse de çoğunlukla bunların ardından, öğünün ayrı bir bölümü olarak; baharatlı yemekler ikram ediliyordu. 18. Yüzyılın ilk kısmında, "puding", hemen her zaman, un ve içyağına kuru meyve, şeker ve yumurta katılarak yapılıyordu. O yüzyıl ilerledikçe, yüzlerce puding çeşidi gelişti, tarifler çoğaldı; yoksulluk çizgisinin üstünde bir sofrayı oluşturan en yalın yemek bile, puding olmazsa eksik sayılıyordu.
>
> Sıcak pudingler, soğuk pudingler, buğulama pudingler, fırında pudingler, çörekler, turtalar, kremalar, moldlar, şarlotlar ve betiler, trifleler ve fullar, silabublar ve tansiler, junketler ve buzlar, sütlü pudingler, içyağlı pudingler: Tür adı olarak kullanılan "puding" terimi, İngiliz mutfağının o kadar çok sayıda geleneksel yemeğini kapsar ki, sofralarımızın neredeyse ortadan kalkmış olan bu harikalarını düşününce insanın zihni karışıyor.[108]

Yeni yiyecekler ve içecekler, alışılmadık bir çabuklukla günlük yaşama girdi ve bu yeni maddelerin neredeyse hepsinde şeker önemli bir rol oynadı. Ama insanlar, bu tür önemli maddelerin ne olduklarına ve nasıl kullanılabileceklerine bakmadan bunları yiyecekleri arasına katmazlar. Çay içme, üzerine melas sürülmüş ekmek ya da melasla tatlandırılmış püre yeme, tatlı kek ve ekmek pişirme eylemlerinin hepsi, iş, eğ-

lence, dinlence ve ibadet takviminin –özetle, tüm günlük yaşamın– yanı sıra, doğum, vaftiz, evlilik ve cenaze gibi özel olaylar döngüsüyle de yavaş yavaş bütünleşecek olan eylemlerdi. Her kültürde, bu bütünleşme süreçleri„ aynı zamanda da sahiplenme süreçleridir: Kültürün yeni ve alışılmamış şeyleri kendi parçası haline getirme biçimidir.

Ama karmaşık hiyerarşik toplumlarda, "kültür" hiçbir zaman tümüyle birleşmiş, homojen bir sistem değildir. Farklı düzeylerde davranış ve tutum farklılıklarıyla belirlenir; fikirler, nesneler ve inançlar kullanılırken, yönlendirilirken ve değiştirilirken tutulan farklı yollarda ifadesini ve yansımasını bulan farklılıklardır bunlar. Kültürel "materyaller" –maddi nesneler, bunları anlatan sözcükler, davranış ve düşünüş biçimleri de dahil– yukarıya ya da aşağıya, beyden sokaktaki insana ya da sokaktaki insandan beye doğru hareket edebilir. Ama böyle bir şey olduğunda, anlamları değişmeden ya da dönüşüme uğramadan kalmaz. Böyle bir yayılmanın, aşağı yönde olduğu kadar yukarı yönde de aynı kolaylıkla ya da aynı sıklıkla gerçekleştiğini varsaymak saflık olur. Zenginlik, otorite, güç ve nüfuz, yayılmanın oluş biçimlerini elbette etkiler.

Şeker, çay, tütün gibi maddelerle bunların biçimleri ve kullanımları, İngiliz toplumsal sisteminin farklı kesimlerine biraz farklı biçimlerde yerleşti; bunlara bağlanan anlamlar da çeşitlilik kazandı. Dahası, bu düzeylerin her birisinde, yaş, cinsiyet ve toplumsal sınıf farklılıkları, yeni kullanımların kurumsallaşma ve yeniden öğrenilme biçimlerini etkiler. Bazen yaşlı erkekler, bazen genç kadınlar, bazen de her iki cinsiyetten bebekler, bu tür maddelerin birinden ya da diğerinden en fazla etkilenir. Şeker olgusunda, şekerin yayılışına damgasını vuran aşağıya doğru hareket, daha önce gördüğümüz gibi, bu maddeyi kullananlara ifade ettiği ya da edebileceği anlamlarda oluşan değişikliklerle el ele gitmiştir. Şeker birçok biçime

büründüğü için, şekere yüklenebilecek anlamlar da bu maddenin baharat, ilaç, süs eşyası, tatlandırıcı vb. olup olmadığına göre –ve aynı zamanda da kullanan toplumsal gruba göre– çeşitlilik kazanmıştır.

Genel olarak söylenirse, şekerin baharat ve ilaç olarak kullanımı geriledikçe, süs, tatlandırıcı ve koruyucu olarak kullanımı arttı. İkinci kullanım grubuna giren bu kategorilerde şekere yeni anlamlar yükleme olanağı genişledi; çünkü şekerin niteliğini, onu kullananlar daha eksiksiz biçimde kavradılar. Şeker, yavaş yavaş tepeden tabana tüm İngiliz toplumunun –farklı düzeylerde çok ince ve derin ayrımları bulunmasına karşın– ayırt edici özelliği haline gelen "çay kompleksi"nin (bu terim biraz ihtiyatla kullanılmaktadır) bir parçasını oluşturuyordu. Bu olguda şeker, hem çayın tatlandırıcısıydı hem de çayla birlikte yenilen birçok yiyeceğin temel bileşenlerinden birisiydi. Süs maddesi olarak şeker, düğünler, yaşgünü kutlamaları ve cenazeler gibi törenlerde belirgin bir önem taşıyordu; bu törenlerde şeker heykelcikler anma ve kutlama işlevi görüyordu –ama elbette, söz konusu olaylar, artık, devletle ilgili konular ya da kilise ileri gelenlerinin görevleri değildi. Koruyucu olarak şeker, başka potansiyellere de sahipti.

Bu kullanımlar az çok standart bir nitelik kazanırken birbirinden biraz farklı iki süreç ortaya çıkıyordu; bunların ikisi de daha iyi bir terim olmadığı için "ayinleştirme" denilebilecek olgunun –yeni materyallerin özümsenip yeni simgesel anlamlarla donatılmasının– değişik yönleriydi. (Ayin terimi, düzenlilik gerektirdiği ve uygunluk, doğruluk, onaylama anlamı taşıdığı için, buradaki anlamı, dinsel olarak nitelendirilen davranışla sınırlı değildir.) Bu yönlerden birisi, "yaygınlaşma" olarak adlandırılabilir: gitgide artan sayıda insan şekerle içli dışlı olmaktaydı. Şekerin, özellikle de ucuz kahverengi şeker ya da melasın, küçük miktarlarda da olsa düzenli olarak tüketilmesi,

göz kamaştırıcı bir lüks ve değerli bir madde olma konumunu gitgide alçalttı. Çay, kahve, çikolata ile alkollü içeceklerin tatlandırıcısı olarak, hamur ve meyve tatlılarının bir bileşeni olarak şeker, 18. yüzyılda, daha gündelik, daha erişilebilir bir nitelik kazandı. Daha sık ve daha fazla tüketim –hepsi belirli bir anlam türetip pekiştiren yeni kullanımların ve yeni tüketim fırsatlarının da eklenmesiyle– bu gündelik niteliği derinleştirecekti. Belki bir ikramdı, ama tanıdık, güvenilir ve beklenen bir ikram –diyelim ki, çayla, hatta tütünle paralellik kurulması ikna edici olabilir. Şeker daha çok tanındıkça, daha "evsel" oldukça, tüketiciler tarafından yüklenen ayinsel anlamlar kazandı, yani kullanıcıların toplumsal ve kültürel konumlarına özgü anlamlar. Bu, yaygınlaşmanın bir parçasıdır: Artık geçmişten ve başka toplumsal gruplarca verilen anlamlardan kopmuş olan anlamların yeni bir kalıba dökülmesidir.

Buna karşılık, "yoğunlaşma", geçmiş kullanımların daha bir devamı olmayı, eski anlamlara daha çok bağlılığı, daha çok öykünmeyi –belki bu sözcük burada isabetlidir– gerektiriyordu. Taç giyme törenleri, yüksek dinsel makamların kuruluş törenleri veya şövalyelik verme törenleri toplumda yayılmadı, ama şeker yayıldı. Dolayısıyla, yoğunlaşma, şekerin kullanımlarının, daha eski kullanımları çağrıştıran, ama önceleri taşıdıkları toplumsal ve siyasal içeriği büyük ölçüde yitirmiş olan törensel olaylara bağlanmasını ifade ediyordu. İncelikle işlenmiş şekerli kremaları ve figürleri olan düğün pastaları, kutsal günlerde normal et ve kümes hayvanı etiyle birlikte baharat ve tatlıların kullanılması, ayrılma ve yola çıkma ayinlerinde (cenazeler dahil) tatlı yiyeceklerin yenilmesi ve tatlılıkla ilgili imgelerin önemli yer tuttuğu bir söz dağarcığı, bu tür bir sürekliliği yansıtmaktadır.

Meyve şuruplarının, gebreotu şekerlemelerinin ve reçellerin yapıldığını ve İran'dan ithal edildiğini belgeleyen 9.

yüzyıla ait kayıtların gösterdiği gibi, sakarozun koruyucu gücü çok erken bir zamanda biliniyordu. Şekerin koruyucu olarak sağladığı yararı bir ölçüde bal da paylaşmaktadır, ama sakaroz daha etkilidir. Nemi emerek mikroorganizmaları üreme ortamından yoksun bırakma yeteneği nedeniyle, katı yiyeceklerin, hatta etin uzun süre süspansiyon içinde saklanması için göreceli olarak güvenli bir ortam sağlar. Tıpkı sıvı şeker ya da şuruplar, içine başka maddelerin daldırıldığı bir ortam olarak kullanılabildiği gibi, kristal şekerler de yenilebilir maddelerin üzerini kaplamak ya da havayla temasını kesmek için kullanılabilir.

Avrupa'da bu özellikler, 13. veya 14. yüzyılda yazılara konu olmuştu ve belki ondan çok önce de biliniyordu. Saladin d'Asculo, *Compendium Aromatarorium*'da (1488), derişik (konsantre) sakaroz çözeltileri kullanılarak mayalanmanın nasıl önleneceğini ve kalın bir toz şeker tabakasıyla kaplanarak süt ürünlerinin nasıl korunacağını anlatıyordu. Şekerin bozulmayı önlemek için kullanıldığı yerleri Paracelsus da kaydediyordu.[109] Konserve edilmiş meyve, İngiliz sarayının 15. yüzyılda ve kuşkusuz daha da önce bildiği bir lezzetti. 1403'te IV. Henry ve Navarralı Joan'ın düğün şöleninde ikram edilen "şuruba yatırılmış böğürtlenler" dikkate değer, çünkü o zamanlar "meyveleri korumanın neredeyse tek yolu, meyveyi şurupta kaynatıp bol baharatla çeşni vermek"ti.[110] Yaklaşık iki yüzyıl sonra, Lord Middleton'ın Woollaton Hall'da (Nottinghamshire) bulunan ev idaresi kitabı, 5 sterlin 3 peni gibi astronomik bir fiyatla iki libre bir ons "marmelat" satın alındığını belgeliyor –bu belge, "bu tür ithal meyve konservelerinin nasıl lüks olduğunu" gösteriyor.[111] Kesin bir eşdeğerleme yapılamamasına karşın, o zamanlar iki libre meyve marmelatı için ödenen parayla yaklaşık olarak bir libre biber ya da zencefil –bunlar da aynı derecede egzotik ithal ürünlerdi– ya da neredeyse on dört

libre tereyağı veya hemen hemen yirmi dokuz libre peynir alınabilirdi.

Bu tür lezzetler, yüzyıllarca daha sarayın ve çok zenginlerin besini olmaya devam etti. Ama şekerin başka kullanımlarıyla ilgili olarak gözlendiği gibi, düşük düzeydekiler de bunları tüketmeye özlem duyuyorlardı. Meyve şekerlemesi, hiç değilse 14. yüzyıl gibi erken bir zamanda Akdeniz'den İngiltere'ye ithal ediliyordu. "Şimdi marmelat terimiyle anlattığımız bir konserve biçimi" olan socade, 16. yüzyıla ait yük listelerinde yer alır.[112] Skinner's Company'nin 1560'ta verdiği davette, ikram edilen tatlılar arasında hem "marmelat" hem de "sukett" yer alıyordu. Toplumun aşağı tabakalarında şeker kullanımını yasaklayan bir yasa bulunmadığı için, potansiyel kullanıcıları dizginleyen tek şey, şekerin az bulunması ve pahalı olmasıydı. Hiç değilse ilk başlarda, bireysel üyelerin aile sofralarında yer almaktan çok, bir lonca ya da meslek grubu tarafından kullanılmış olması elbette daha güçlü bir olasılıktır.

Ama şekerin koruyucu olarak belli başlı kullanımı, 19. yüzyıldan önce farklı bir biçim sergiliyordu; meyve koruyucusu olarak kullanımı, yaklaşık 1875'ten sonra bir daha asla kaybetmeyeceği bir önem kazandığında, söz konusu kullanım neredeyse yok olma noktasına geldi. IV. Henry'nin 1403'teki düğün şöleninde "şeker erikler, gülle yapılmış şekerler, meyve, adaçayı, zencefil, kakule, rezene, anason, kişniş, tarçın, toz safran içeren bonbonlar"[113] vardır –ama bu liste farklı türden şekerleri karışık olarak sunmaktadır. Baharatlar, şekerli ya da şekersiz olsun, önce gelir. Sade baharatlar, telkâri işlenmiş ve soyluluk armaları kazınmış, çoğu kez de mücevherlerle bezenmiş pahalı altın ve gümüş tabaklarda – soylu erkeklerin konumunu gösteren eşyalardı bunlar– konuklara sunuluyordu. Baharat tabaklarının yanında ise en az onlar kadar pahalı ve özenle süslenmiş, ama şekerlemelerle dolu olan draje tabakları

(drageoir = drajuvar) dolaştırılıyordu. Baharat tabaklarının koşutu olan drajuvarlar, kadınlara özgü vazgeçilmez gösteriş nesneleriydi. Hem baharat tabakları hem de drajuvarlar ya da bonbon kutuları, 17. yüzyıl sonuna değin, kraliyete ve çok zenginlere özgü ayrıcalıklı tüketim biçimleriydi.[114]

14. yüzyıldan başlayarak, İngiliz krallarının törensel şölenlerinde, bonbonlar ve baharatlar da ikram listesinde yer aldı. Her ikisi de ikinci ve daha sonraki şarap servislerine eşlik ediyordu. Baharatlar –kakule, tarçın, kişniş– birer "dijestif"ti (günümüzde bu sözcük, İngilizce'nin yanı sıra Fransızca ve İtalyanca gibi dillerde de bu anlamda sıklıkla kullanılır), yani sindirimi kolaylaştırıcı birer ilaçtı. Drajuvarlarda sunulan şekerlemelere "dragée" (draje) deniliyordu. "Drageoir" sözcüğü modern İngilizce'de ortadan kalkmıştır, ama "dragée" sözcüğü, üç anlamıyla sözlüklerde yer almaktadır. Hepsi de önemli olan bu anlamların birincisi, şekerle kaplanmış fındık; ikincisi, pastaları süslemekte kullanılan inciye benzer tatlı; üçüncüsü de şekerle kaplanmış ilaçtır. Şekerin başlıca ve ilk kullanımlarının üçü böylece tek bir sözcükte özetlenmektedir. Fransızca confiture ve İngilizce confection terimleriyle aynı kökten gelen "comfit" terimi genel olarak ortasında sert bir öz (meyve, yemiş, tohum) bulunan, şekerle kaplanmış şekerlemeleri (bonbon) ifade etmek için hâlâ kullanılmktadır.

Venedikli tüccar Balducci Pegolotti'nin 14. yüzyıla ait hesaplarında ve kraliyetin 14. yüzyıldan sonraki alışveriş hesaplarında *zucchero rosato* ve *zucchero violato* adlarıyla anılan sertleştirilmiş şekerler, pekâlâ comfitlerin ilkörnekleri olabilir.[115] Ama bu lezzetler, çiçeklerin kendisini değil, yalnızca renklerini ve aromalarını yansıtıyordu. Otantik comfitlerin –sert şekerle kaplanmış nesnelerin– kökenleri kolaylıkla Venedik'e kadar izlenebilir; kuşkusuz, bu kökenler zaman içinde geriye doğru Kuzey Afrika ve Ortadoğu'ya da uzanmak-

tadır. İlginçtir ki, *confetti* (konfeti) sözcüğü, küçük renkli kâğıt parçaları anlamını kazanmadan önce, küçük renkli şekerleme parçaları anlamına geliyordu ve bazı dillerde –örneğin, Rusça'da– bu anlamını korumaktadır. Bu sözcük elbette comfit, *confit* ve confection sözcükleriyle aynı kökten gelmektetir.

Ama İngilizlerin çoğunun, ilkönce, meyve şekerlemesi ya da şuruba yatırılmış meyve biçiminde, yani koruyucu olarak kullanılan şekerle karşılaşmış olması olanaksızdır. Emekçi insanlar aşırı tatlı çay içmeye başladıktan sonra bile bunlar birer lüks olmayı sürdürdü ve çay gibi hızla aşağıya doğru yayılmadı. 18. Yüzyıl ortalarına gelindiğinde, meyveli şekerler ve benzer lezzetler elbette orta sınıflarca biliniyordu ve belki, emekçi insanlarca da şu ya da bu biçimde tanınmaya başlanmıştı. Pomet, kitabında öncelikle yiyecekleri ya da şekerlemeleri değil, ilaçları ele almasına karşın, bu tatlılara ilişkin özlü bir anlatım sunmaktadır:

> Şekerlemecilerin şekerle kapladıkları çiçek, tohum, böğürtlen, erik vb. çeşitleri sınırsızdır; şeker erik adını taşıyan bu maddeler anlatmakla bitmez ve bu nitelikteki bir çalışmada hiçbir önem taşımamaktadır. Bunların en yaygın olanları, Caraway şekerleri, Coriander ve şekerle kaplanmış Orrice tozundan başka bir şey olmayan Nonpareille'dir; *Paris*'te çok revaçta olan bir şey de yeşil Anasondur. Bunlardan başka, Badem şekerleri, Çikolata, Kahve, Berberries, Antep fıstığı vb. vardır.[116]

Koruyucu amaçlı bu eski tarz kullanım, önemini hayli yitirmiş olarak birçok biçimde günümüze kadar gelmesine karşın, yerini çok farklı bir yönteme bırakmıştır. İçecekleri tatlandırmak için kullanılan şekerde olduğu gibi, koruyucu amaçlı şeker de İngiliz ekonomisinde ve gündelik yaşamında bütünüyle yeni bir yer kazandı, ama bu, ancak konserve meyvelerin geniş çaplı tüketimi İngiliz beslenme sisteminin tipik özelliği haline

gelince oldu. Yine bu olguda da ender bir maddenin sıradan bir maddeye, pahalı bir lezzetin ucuz bir besine dönüşmesi, ona bağımlı dönüşümleri olanaklı kıldı. Sonunda, 14. yüzyıl saray aşçıbaşılarının "şuruba yatırılmış böğürtlenler"inden, Tiptree'nin, Keiller'ın, Creosse and Blackwell'in, Chivers'ın ve diğer 19. yüzyıl konservecilerinin reçelleri ve marmelatları doğdu.

Sıradan İngilizler'in tutumuna eskiden beri damgasını vuran meyve korkusundan ötürü, jöle, reçel ve marmelat üretici ve tüccarları belli bir direniş ve güvensizliği alt etmek zorundaydılar. Dahası, ürünün ekonomik olmasını sağlayacak kadar ucuz ve güvenli bir koruyucu ortam bulununcaya kadar, bu tatlıların seri üretimine geçilemezdi. Ancak serbest ticaret hareketinin 19. yüzyıl ortalarındaki büyük zaferlerinden sonra şeker fiyatlarında keskin bir düşme olunca, reçel tüketimi emekçi halk arasında tutunmaya başladı. Aynı zamanda, başka biçimlerde şeker tüketimi de şeker fiyatlarındaki düşüşe koşut olarak arttı. Sakaroz tüketiminde ortaya çıkan bu değişiklikler, beslenme alışkanlığında ve damak zevkinde oluşan başka değişikliklerle iç içe geçti. Reçel ve işçi sınıfı –bu sözü, Angeliki Torode'nin önemli bir makalesinden aldım[117]– ancak 1870'li yıllardan başlayarak bir araya geldi. Yarı sıvı ve sıvı tatlandırıcılar, proleteryanın beslenmesine biraz daha önce, şeker pekmezi biçiminde girmişti. Reçellerden ya da jölelerden çok farklı olmasına karşın, pekmez, konservelerin yeni kullanıcılara "satılması"na katkıda bulunmuş olabilir. Önceleri melası daha çok andıran şeker pekmezi, 19. yüzyıl sonlarına gelininceye kadar gitgide arıtılarak balı andıran berrak, altınrengi bir şuruba dönüştü; fiyatı da çok düştü.

1864 yılında Lancashire işçilerinin beslenmesi konusunda Edward Smith'in tuttuğu kayıtlar, işçilerin ağırlıklı olarak ekmek, yulaf, jam-

bon, çok az tereyağı, şeker pekmezi, çay ve kahveyle beslendiklerini göstermektedir. Ucuz reçeller, 1880'lerde pazara çıktı ve hemen çok tutuldu. Bunların çoğu, yapıldıkları iddia edilen meyveyi çok az içeriyordu; elde edilebilecek en ucuz meyveden ya da meyve özünden yapılarak gereken renk ve çeşni katılmış karışımlardan başka bir şey değildi. Bunlar, tatlı oldukları için yoksul ailelerce çok tutuldu; ekmek ve reçel, yoksul çocukların üç öğününden ikisinin baş yemeği haline geldi.[118]

John Burnett, 19. yüzyılla ilgili olarak, "emekçi sınıfları oluşturan nüfusun %.80-90'ının temel besinin ekmek olduğunu"[119] yazmaktadır. Öyleyse, özellikle çayla birlikte şeker tüketmekte olan, ama aynı zamanda da karbonhidratlı bir diyetle sınırlı kalan bir nüfusla karşı karşıya bulunuyoruz. İnsanlar başka neler yiyorlardı? Emekçilerin besinini oluşturan çeşitli yiyecekler, birbiriyle karşılıklı ilişki içindeydi. Şekerin uygun düştüğü yeri hesaplamak istiyorsak, bunlar birer birer ele alınamaz. İskoçya'yla ilgili bazı veriler, ekmek yeme alışkanlığı ile reçeli birleştirmesi bakımından özellikle öğreticidir; o zamanlar İskoç toplumundaki başka değişiklikler de yolu açmakta olduğu için, bu bileşimin, eski bir kalıbın altını nasıl oyabileceğini ortaya koymaktadır.

R. H. Campbell'ın yaptığı 18. yüzyıl ortaları ile –Büyük Britanya'da bölgesel beslenme farklılıklarının yok denecek kadar azaldığına inanılan– 1. Dünya Savaşı arasındaki İskoç beslenmesine ilişkin kısa inceleme, şekerin zaman içinde nasıl yavaş yavaş sıradan insanların yiyecek tercihleri arasına girdiğini açıkça göstermesi bakımından burada yararlı olacaktır. 19. Yüzyıl İskoçya'sında sürekli tarım emekçileri (hind: rençber olarak adlandırılan. –e.n.), gelirlerinin üçte ikisini ayni olarak elde ediyorlardı (ayni ödeme yiyeceği de kapsıyordu). Bu topraksız işçiler, geçici tarım işçilerine göre daha iyi besleniyorlardı. Kısmen kamuoyundan yükselen eleştiriye tep-

ki olarak, işverenin eline büyük yetkiler veren düzenlemelerle ayni ödemeler azaltılınca, hindlerin besini de fakirleşti. "Seçme özgürlüğü," diyor Campbell, "beslenme standardının düşmesine yol açtı"[120] –bu da beklenmedik bir sonuç değildi. Yine de İskoç işçiler, oldukça önemli miktarlarda ve çeşitli biçimlerde yulaf tüketmeyi sürdürdüler, çünkü yulaf, 19. yüzyılın büyük bölümünde ucuz bir yiyecek olma özelliğini korudu. Bu fiyata başka türlü elde edilemeyecek önemli besin öğeleri sağladığı için, yulafın ucuzluğu, aynı ücret düzeyindeki İngiliz işçilerin elde edebileceklerinden daha iyi bir beslenmeyi sağlıyordu.

Campbell, yüzyılın sonunda İskoçya'nın endüstri kentlerine (Edinburgh, Glasgow ve Dundee'ye) ilişkin karşılaştırmalı veriler edindiği zaman, farklı bir tablo ortaya çıkıyordu. Buradaki besinlerin protein yönünden, özellikle de hayvansal protein yönünden fakir olduğuna hükmedilmişti ve nedenleri de yeterince açıktı: "Kırsal kesim besinlerinde yulaf lapası ve süt yerine, ekmek, tereyağı ve çayın aşırı kullanımı."[121] Campbell da Edinburgh araştırmacılarıyla aynı soruları soruyordu: "İnsanlar, kırsal bölgelerin daha doyurucu, ama ucuz beslenme düzenini niçin koruyamadılar? Beslenme biçimlerini seçme olanağı varken, bu hak niçin akılsızca kullanıldı?" Ama Campbell, onlardan farklı bir yanıt getiriyordu.

Araştırmacıların ulaştıkları sonuca göre, "Pişmiş hazır ekmeğin mi, yoksa pişmemiş yulaf ezmesinin mi yeneceği ... sorusuyla karşı karşıya kalınınca, hangisinin seçileceğine tembellik karar verir ve bunun cezasını da aile çeker."[122] "Ama Dundee'de yapılan araştırma" diye yazıyor Campbell,

> nakit gelir artıyorken beslenme standartlarının gerilemesinin yarattığı çelişkiyi açıklayan koşulları ortaya çıkardı. Jüt endüstrisinin örgütlenişi, kadın emeğine fırsat yarattı; böylece Dundee'de birçok evkadını, ev dışında çalışmaya başladı. "Anne çalışıyorsa, 'beslenme

saati'nde yulaf lapası ya da sulu yemek pişirecek zamanı yoktur. ... kahvaltıda ve yemekte çoğunlukla ekmek ve tereyağı yenmeye başlanır. Okulun yemek tatiliyle fabrikanın 'beslenme saati' denk gelmediği için, çocuklar evin içine dalarak kendilerine 'yiyecek bir şeyler' bulmak zorunda kalırlar..."

Evkadınının zamanı üzerindeki baskı, daha kötü bir beslenme biçiminin niçin seçildiğini yeterince açıklıyordu. Ölçülü para harcama ya da beslenme standardını sürdürme gereksinimi değil, zamandan tasarruf etme gereksinimi bu seçimi belirledi... En dikkate değer şey, ekmek tüketiminin artmasıydı. Dundee'deki bir olguda, 12 sterlin 11 penilik toplam harcamanın 6 sterlin 5 peni'si ekmeğe gitmişti. Baba, anne ve beş çocuktan oluşan bir ailenin haftalık ekmek tüketimi 56 libreydi. Kentlerde sebze çorbalarının pişirilmesi savsaklandı. Sebze çorbası yaygın olduğu sürece, İskoçlar'ın diğer biçimlerdeki sebzeyi pek az yeme geleneği önemli değildi. Evkadınının ev dışında çalıştığı durumlarda, çorba hazırlama olanağı pratikte yoktu. Araştırmacılar, Dundee'de çorba çanağının yalnızca annenin evde kaldığı ailelerin "neredeyse değişmez özelliği" olduğunu saptadılar.[123]

John Burnett'ın savı, yalnızca Campbell'ın tezleriyle değil, benim şeker konusunda savunduğum görüşle de iyi uyuşmaktadır.

Beyaz ekmek ve çay, yüz yıllık bir süre içinde, zenginlerin lüksü olmaktan çıkıp, yoksulluk çizgisindeki beslemenin alameti farikası oldu. En önemlisi olmasa da bu durumun nedenlerinden birisi, toplumsal öykünmeydi... Ekmek ve çay, zengin sofralarında salt birer çeşni olduğu halde, yoksulun beslenmesinin neredeyse tamamı haline geldi; açlık sınırında yer alan asgari düzeyde bir beslenmeydi bu. Ne çelişkidir ki, bunlar, yaşamın sürdürülmesi için neredeyse en ucuz besinler olup çıkmıştı. Et, tereyağı ya da peynirle daha lezzetli olsa da, beyaz ekmek bunlardan birisini ille de gerektirmez; bir bardak çay, soğuk bir yemeği sıcak denilebilecek bir yemeğe çeviriyor, üstelik rahatlık ve keyif veriyordu. 19. Yüzyıl ortalarında libresi 6 ila 8 sterlin arasında olan çay hâlâ bir lükstü, ama işçi sınıfından bir ailenin ortalama tüketimi de –suya renk vermesi için çoğu kez yanık ekmek

parçaları katılan çayın haftalık tüketim 2 onstu– zaten savurganlık sayılamazdı. Sanayileşmenin erken dönemlerindeki koşullarda, bu tip beslenmenin ek bir avantajı daha vardı, o da her zaman çok az bir önhazırlıkla ya da hiçbir önhazırlık yapılmaksızın hemen oracıkta kotarılabilmesiydi.[124]

Ama reçel cephesinde olup bitenler, buna son noktayı koydu. 1870'li yıllardan sonra,

> reçel, özellikle emekçiler için önemli bir besin haline geldi. Serbest ticaret, bu dönemde reçel fabrikalarının gelişip zenginleşmesine olanak sağladı. Şeker vergilerinin kaldırılması, şekerin ucuzlayıp bollaşmasını sağladı; reçel, ağırlığının % 50-65'i oranında şeker içerir... Reçel ve marmelat fabrikaları çoğunlukla iç tüketim için üretim yapıyordu... Kentlerdeki emekçi sınıflar ... meyve tüketimlerinin çoğunu reçel olarak gerçekleştiriyorlardı. Ana yiyeceği ekmek olan insanlar, 1840'lı yıllardan beri kendilerini şekere kaptırmışlardı, daha kötü dönemlerde de şeker pekmezi kullanıyorlardı; bunu tereyağı yerine ekmeklerine sürüyorlar ya da şeker yerine çaylarına katıyorlardı. 1860'lı yıllarda işçi sınıfının aile bütçelerinde puding ya da üzümlü kek sıklıkla yer alıyordu. Seebohm Rowntree'nin kırsal emekçilerle ilgili incelemesinde görüştüğü yoksul aileler bile ya reçel satın alıyor ya da kendileri –çoğunlukla rüzgârın döktüğü, hatta çalıntı meyvelerle– reçel yapıyorlardı. Anneler, ancak en kötü durumlarda, reçel kavanozlarını açmakta tereddüt ediyorlardı, çünkü üzerine reçel sürülünce çocuklar daha çok ekmek yiyorlardı. Her neyse, pahalı marmelatlar da üreten Blackwell ve Chivers hariç, bütün reçel üreticileri, 1905 yılında, kendileri için en geniş ve en kazançlı pazarı işçi sınıfının oluşturduğu konusunda görüş birliğine vardılar, çünkü bir zamanlar lüks olan reçel artık işçi sınıfı için bir gereklilik ve daha pahalı olan tereyağının alternatifi haline gelmişti.[125]

Bu gözlemlerin ortaya çıkadığı birkaç nokta vardır. İlk olarak açıkça görünmektedir ki; yiyecek seçimleri, hiç değilse 19. yüzyıl İngilteresi'nde, yalnızca göreceli fiyata göre değil, bir ölçüde eldeki zamana göre de yapılmaktadır. İkincisi, yiye-

cek fiyatlarında yakıtın önemli bir payı olduğu, dolayısıyla da bu gideri ortadan kaldıran yiyeceklerin daha çekici olduğudur. Üçüncüsü, aile içi işbölümü, İngilizlerin yiyecek tercihlerinin evrimini biçimlendirdi; kadının para kazanmak için evden ayrılması, ailenin gelirini artırdı ama aile beslenmesi üzerinde kısıtlayıcı bir etki yaptı. Yukarıdaki sav kadar göze çarpmasa da, şekerin öyküsünde en az bu sav kadar önemli olan diğer kanıtlar bulunmaktadır. Yiyeceklerin besinsel değerinin aile bireyleri içinde eşit dağıtılmadığını gösteren sağlam kanıtlardır bunlar; gerçekten, "ailenin ekmeğini kazanan"a yeterli yiyecek sağlanması yönündeki kültürel ve geleneksel baskı nedeniyle, karıların ve çocukların sistematik olarak yetersiz beslendiklerini gösteren bu kanıtları irdeleyeceğiz.

İşçi sınıfının şeker ve şekerin yan ürünlerini beklenmedik tazda kullanmasına, zaman tasarrufuna dayalı, kadın ve çocuklara yoruculuğuna karşın düşük ücretli işler sunan fabrika sisteminin, yol açtığına kuşku yok gibi görünüyor. Ekmeğin evde pişirilmesindeki gerileme, yakacak ve zaman açısından pahalıya çıkan geleneksel yemek pişirme sisteminden "kolay yemek" olarak adlandıracağımız yeni olgu yönündeki değişimi temsil ediyordu. Soğukta tutulması gerekmeksizin çok uzun süre bozulmadan kalabilen, ucuz, çocukların pek hoşlandığı ve dükkandan satın alınan ekmekle yendiğinde pahalı tereyağından daha güzel bir tat veren şekerle yapılmış marmelat ve reçeller, tıpkı çayın süte ve ev yapımı biraya üstünlük sağlaması gibi,"yulaf lapasını gölgede bıraktı ya da mutfaktan sildi. Uygulamada, kolay yiyecekler, ücretli kadını günlük öğün hazırlıklarının birisinden, hatta ikisinden kurtardı; aynı zamanda da kadının tüm ailesine bol kalori sağladı. Sıcak çay, işteki yetişkinler için olduğu kadar, çalışmayan çocuklar için de sıcak öğünün yerini aldı. Bu değişiklikler, İngiliz toplumunun modernleşmesinin bütünleyici birer parçasıydı. Bunların eşlik et-

tiği toplumsal değişiklikler, dünyanın geri kalanındaki modernleşmeye de damgasını vurmayı sürdürecekti.

Şekerin İngiltere'de tıp dışı amaçlarla tüketimi 1700'den önce, dekoratif şekerlerin ve reçellerin yanı sıra başlıca üç biçimdeydi: baharat ve drajeler, tatlı ve tatlandırılmış alkollü içecekler ve fırında pişirilen tatlı yiyecekler. Hepsinden çok bu sonuncusu, giderek, milyonlarca çalışan İngiliz'in evinde yediği "tatlı" (yemeğin üstüne yenilen pasta gibi şeyler) haline gelecekti; öyle ki, bu tür yiyeceklerin standardizasyonu hem İngiliz beslenme tarihinin hem de şekerin tarihinin bir özelliğidir.

Fırın da pişmiş tatlılar, 15. yüzyıldan önce İngiliz yemek tariflerinde göze çarpmaz, ama ondan sonra bu tür tariflere sık rastlanır. Austin, 15. yüzyıla ait iki çalışmaya dayanarak hazırladığı seçmelerine, "Çeşitli Fırın Tatlıları" başlıklı bir bölüm koymuştur. Bu bölümde, şeker (bazen de bal), yumurta sarısı ve kaymakla safran gibi çeşitli baharatlar kullanılarak hazırlanan tarifler yer alır; böylece oluşan karışım, pasta kaselerine, kalıplara ya da banquettelere (sandal biçimli kap e.n.) konularak fırında pişirilir.[126] Sonraki yüzyıllarda bu tür yiyecekler gitgide yaygınlaştı; ama bunların öğün içindeki yeri şeker kullanımı tarihinin geç dönemlerine kadar sağlam değildi. Bana kalırsa, öğünün belirli bir bölümü ile tatlıların özgül tadı arasındaki bağ, ancak tatlı maddeler, insanların her öğünde tatlıyı düşünebilmelerine olanak verecek kadar ucuzlayıp bollaştığı zaman kurulabilirdi. Her öğünde tatlı bir şey yemenin ya da tatlı bir şey beklemenin doğal ya da kaçınılmaz bir yanı yoktur. Öyle görünüyor ki, yalnızca son iki yüzyılda bu alışkanlık, Batı Avrupa yemek tarzının yaygın bir özelliği oldu; öğünün son bölümü olarak yerleşmesi ise daha da yakın bir zamanda gerçekleşti. Ama bu alışkanlık şimdi öyle genelgeçerdir ki, bütünüyle farklı bir yeme kalıbını düşlemek bile

bize zor gelebilir. Bir tat (tatlılık) ile öğünün bir bölümü (tatlı) arasındaki bağlantı, Batı'nın yiyecek düzenindeki benzer bağların en sağlamı olduğu için, bunun nasıl ortaya çıktığını anlamaya çalışmakta yarar vardır.

Tatlı yiyecekleri öğünün son bölümüne ayıran öğün bölümleri sıralaması belki de ancak 17. yüzyıl sonunda ve toplumun en üst düzeyinde kesin olarak yerleşti. Mead'in yazdığına göre, Ortaçağ'daki ziyafetlerde, "eğer varsa, tatlıya verilen yerin pek önemli sayılmadığı görülüyor."[127] Hoş lezzetlerin sergilenmesi (bazen de tüketilmesi) belli bir kalıba oturduktan sonra, öğün bölümlerinin dizilişi, tatlı yiyecekler bakımından rastgeleydi. Sözgelimi, IV. Henry'nin taç giyme şöleninde, yemeğin birçok bölümü arasında üçüncü bölüm olarak "doucettys" vardı ve yemek listesinin sonunda hiçbir tatlı yer almıyordu. Bölüm sıralamasının herhangi bir noktasında konserve meyveler ikram edilmiş olabilir; üçüncü bölümün başlamasına yakın "ayva şekerlemesi" karşımıza çıkar. Benzer biçimde, Henry'nin düğün şöleninde, üç bölümün üçü de bir şeker bibloyla bitmesine karşın, tatlı yiyecekler bölümünün yegane adayları olan badem kreması ve şurup içinde armut, üçüncü bölümün başlangıcında ikram edilmiştir. Mead'in görüşüne göre, tatlılara duyulan iştah, 15. yüzyılda da bugünkü kadar fazlaydı; ama Ortaçağ insanları, yedikleri şeylerin sırasıyla ilgilenmiyorlardı.[128]

15. Yüzyılda Fransız kraliyeti, yemeğin bir bölümü olarak tatlıya benzeyen bir şeyler yemeye başladı. İki soylunun Fransa kralı ve yakınları için verdikleri bir şölen, yedi bölümden oluşuyordu. Tatlılar beşinci bölümle başlıyordu: Tartlar, kremalar, kaymak tabakları, portakallar ve "*citrons comfits*" (limon şekerlemesi –e.n.). Altıncı bölüm gevreklerden ve kırmızı hippokralardan (şaraptan yapılan, baharatla çeşnilendirilmiş bir tür likor –e.n.); yedinci bölüm ise biblolardan oluşuyor-

du, bu parçaların her birinde kralın arması ve simgesi bulunuyordu. Mead, İngiliz mutfağında tatlının ortaya çıkışını, Fransız modeline öykünmeye bağlama eğilimindedir. İngiliz kraliyet göreneklerinin pek çoğu Fransız saraylarından geldiği için, bu olası görünmektedir.

İngiliz işçi sınıfının, yöneticilerinde tatlı yeme alışanlığı bulunduğu için tatlı yemeyi öğrendiklerini varsaymak kolaydı; ama burada yapılan açıklama aşırı kolaycılığa kaçabilir. Yoksul İngilizlerin öğrendikleri ilk şeker alışkanlığı, çay alışkanlığının bir parçasıydı ve çay alışkanlığı, yöneticilerden aşağıya ve kentlerden dışarıya doğru büyük bir hızla yayıldı. Ama çayın ve diğer uyarıcı içeceklerin halk tarafından tüketilmesi, başlangıçta bir öğünün bir parçasını oluşturmuyordu. İlkönceleri hem çay hem de şeker, geleneksel aile yiyeceklerinin dışında tüketiliyordu; ancak daha sonra bu yiyeceklerin kapsamına girdi; önceleri belki de evden çok işle ilişkiliydi gerçekte.

. İlk yabancı ya da egzotik "ara besin"lerin, kolayca hazırlanan sıcak bir sıvı içinde birleştirilen kafein ve kalori küpü şeker gibi uyarıcılar olduğu görüşü akla yatkındır. Bu bileşim bir kez öğrenilince, gitgide evdeki yiyeceğin kapsamına alınacaktı; şekerin ucuzlaması, melas kullanımını kolaylaştıracak ve çok geçmeden, özellikle de fırından ekmek alma olanağı iyice genişleyince, pudingler yaygınlaşacaktı. Birbirini izleyen eklemelere ilişkin bu zamansal sıralama bir yorumdur ama mantıksal olarak doğrudur. Bundan anlaşıldığına göre, yemeğin tatlıdan oluşan bölümü, yoksullarca şekerin kullanımının ilk değil, üçüncü önemli aşamasıdır.

Şeker kullanımının daha da keskin biçimde arttığı 19. yüzyılda, özellikle de o yüzyılın sonuna doğru, tatlı olgusu –çoğunlukla "puding"– iyice yerleşti. Ama bu, beslenme düzeninde ve İngiliz öğünlerinin yapısındaki diğer değişiklikler-

den bağımsız olarak meydana gelmedi. Bu tür temel değişikliklerden birisi, aralarında şekerin de bulunduğu diğer yiyecekler daha kolay elde edilebilir hale geldikçe ve ucuzladıkça, ekmek ve un tüketiminin gerilemesiydi. Bu gerileme, 20. yüzyılda İngiltere'nin yanı sıra Amerika Birleşik Devletleri'nde de sürdü. Bu durumun, yükselen şeker tüketim eğrisini ve artan et (ya da en azından yağ) tüketimini tamamladığı görülüyor. Ama bu tür değişikliklerin, emekçi halkın beslenmesinde bir ilerlemeyi ifade edip etmediği –ya da böyle bir sonuç doğurup doğurmadığı– tartışmalıdır.[129]

Ortalama toplam kalori alımının artmasında şekerin oynadığı rol, bu besinin hem karmaşık karbonhidratları tamamlaması hem de kısmen onların yerini alması olasılığını doğurmaktadır. İngiliz beslenme tarzında 1750'den sonraki değişim ve 1850'den sonraki (şeker kullanımındaki –e.n.) patlamada gitgide yaygınlaşan pastalar, hızlı pudingler, reçel sürülmüş ekmekler, pekmezli pudingler, bisküviler, turtalar, çörekler ve meyve şekerlemeleri, şekerlerin un gibi karmaşık karbonhidratlarla birleştirilmesi için neredeyse sınırsız olanaklar sunuyordu. Sıcak içeceklere şeker katılması gelenekti ve bu içeceklerle birlikte çoğu kez fırında pişirilmiş şekerli yiyecekler yeniliyordu. Öğünlerle birlikte, işte verilen molalarda, yataktan kalkınca ve yatarken çay, kahve ya da çikolata (ama en yaygın olarak çay) içme geleneği iyice yaygınlaştı. Bu tür içeceklerin fırında pişmiş şeylerle birlikte tüketilmesi de yaygınlaştı, ama şaşmaz bir alışkanlık değildi.

Tatlılar, toplumsal sınıfların çoğunun sofra başındaki öğle ve akşam yemeklerinin bir bölümü haline gelmekle birlikte, şeker kullanımı çok daha geniş bir alana yayıldı. Şu ya da bu biçimdeki şeker, buğday ürünlerinin ve sıcak içeceklerin neredeyse genelgeçer eşlikçisi oldu. Şekerin kalori alımına yaptığı katkı, 19. yüzyıl başında toplam kalori alımının tahminen %

2'si kadarken, bir yüzyıl sonra katkı oranı muhtemelen % 14'e yükseldi. Oldukça şaşırtıcı olan bu son rakam bile gerçeği yeterince yansıtmıyor olabilir, çünkü bu ulusal bir ortalamadır ve yaş, cinsiyet, sınıf gibi faktörlerin şeker tüketimi üzerindeki farklı etkilerini dikkate almamaktadır. Şekerin yoksulları daha çok çekmesi –daha besleyici olan diğer yiyecekler yerine açlığı bastırabilmesi– bir erdem gibi görünmüş olabilir.

Sakarozun 12. ve 18. yüzyıllar arasında ortaya çıkan yeni birçok kullanımı, çok işlevli modern bir kitlesel tüketimin doğmasına yol açtı. Bu derin farklılaşım –daha çok kullanım alanı, daha sık ve daha yoğun kullanım– İngiltere'de, çok geçmeden de diğer sanayileşmiş ve sanayileşmekte olan ülkelerde 19. yüzyılın ikinci yarısının tipik özelliğiydi. İçinde yaşadığımız yüzyılda da daha yoksul, sanayileşmemiş ülkelerde buna benzer bir gelişme oldu. Başlangıçta baharat ve ilaç olarak kullanılan bir madde, zamanla temel bir besin maddesine dönüştü, ama özel bir tür besin maddesiydi bu.

Şekerin kullanımları sakarozun şaşırtıcı çokyönlülüğü nedeniyle örtüşüyordu. İnsanların bir şey yemeyi ve oruç tutmayı sağlık ve saflık araçları olarak görmeye başlamasından beri, yiyecek ile ilaç arasında düşüncede ve eylemde ilişki kurulmuştur. Şekerler de binlerce yıldan beri "yiyecek" ile "ilaç" arasında köprü olmuştur.[130] Ama şeker, daha önce gördüğümüz gibi, tıbbi kullanımlarla sınırlı kalmadı. 15. yüzyıla gelindiğinde şekerleme çeşitleri, modern okuyucuyu çoğunlukla sıkacak bir bollukla, İngiltere'deki soyluların hemen her etkinliğinin değişmez eşlikçisi olup çıkmıştı. İngiliz kraliyeti, şekerlemelere karşı, Avrupa anakarasındaki kral ve kraliçeleri de geride bırakan bir düşkünlük sergiliyordu. 16. Yüzyılda sarayda Elizabeth ile görüşen bir Alman gezgin şöyle yazıyordu: "65 yaşında olan (bize öyle söylendi) kraliçe görkemliydi; uzunca yüzü

güzel ama kırış kırıştı; küçük gözleri siyah ve hoştu; burnu biraz kemerli, dudakları ince ve dişleri siyahtı (göründüğü kadarıyla, aşırı şeker kullandıkları için İngilizlerin duçar oldukları bir kusur)."[131] Gezgin sözlerini sürdürerek, İngiltere'de yoksulların zenginlerden daha sağlıklı göründüklerini, çünkü şeker düşkünlüğünü doyuracak maddi güçlerinin olmadığını söylüyordu. Sonraki yüzyıllarda bu durum elbette kökten değişti.

İngiliz tarihçi William B. Rye, "Erkek ve kadın yurttaşlarımızın tatlılara olan bu düşkünlüğü," diye yazıyor,

> 1603'te Kont Villamediana'nın büyükelçilik heyetiyle gelen İspanyolları şaşırttı. Canterbury'deki İngiliz hanımlar, pencere kafeslerinin arkasından, masanın üstünde duran bonbonları, meyveli şekerleri ve şekerlemeleri "meraklı küstah sarışınlar"a ikram eden hidalgoları (İspanyol soylusu –e.n.) gizlice gözetlerken betimlenir, "onların bundan çok hoşlandıkları, çünkü (belirtildiğine göre) şekerle tatlandırılmış şeylerden başka bir şey yemedikleri, şaraplarını genellikle şekerle içtikleri ve etlerine şeker kattıkları" anlatılır.[132]

İspanya, sakarozun çeşitli biçimleriyle yüzyıllar önce tanışmıştı ve bu olayın kaydedildiği zaman itibariyle, yüz yılı aşkın süreden beri İngiltere'ye şeker satıyordu. İspanyol diplomatların, 1603'te, yani İngiltere'ye ait ilk "şeker sömürgesi"nden şeker ithal etmeye başlamasından yaklaşık yarım yüzyıl önce, İngilizlerin şekere düşkünlüğü karşısında böylesine şaşkınlığa uğramaları, belirtilmeye değer bir olgudur. Ama kesinlikle söyleyebiliriz ki, bu "meraklı küstah sarışınlar" ne hizmetçiler ne de sütçü kızlardı.

Yine de, İngiltere'de sakaroz tüketim tarihinin, yalnızca doğuştan gelen bir beğeniyi belgelediğini ileri sürmek zordur. Amerikalı tarihçi John Nef, Kuzey Avrupalıların sakaroza olan açlığının coğrafi faktörlerden kaynaklandığını savunuyordu. Kendi ifadesini kullanırsak, "kuzeyde ekonomik uygarlığın

gelişimi, Akdeniz topraklarında yetişenler kadar sulu olmayan" meyve ve sebzelerin kullanılması demekti.[133] Nef'in savına göre, lezzet kazanmaları için bunların tatlandırılması gerekliydi. Ama bu inandırıcı değildir. Elma, armut ve kiraz gibi meyvelerin, ılıman iklimlerdeki meyvelerden daha az sulu olmadıkları savunulabilir; ayrıca modern dünyada en yüksek oranda işlenmiş sakaroz tüketimine öncelikle kuzeyli toplumlarda rastlanacak olsa bile, kuzeyli halkların, tatlı şeylere niçin güneyli halklardan daha güçlü bir istek duyuyor olduklarını kavramakta kolay değildir. Güney Çin'den Hindistan'a, İran'a ve Kuzey Afrika'ya uzanan ılıman (alttropikal) bölgeler, Avrupalılar sakarozu tanımadan çok önce şeker tüketicisi olmuşlardı; Venedikliler, aşağı yukarı 10. yüzyılda şekerle ilk kez tanıştıklarında, şeker onları büyülemişti.[134]

Alkolle ilgili kültürel gerçekler, belki de İngilizlerin alışılmadık tatlı sevgisiyle daha yakından bağlantılıdır. Tahıl maltından yapılan ale, belki bin yıl boyunca İngiltere'nin temel alkollü içkisi oldu; bira ise ancak 15. yüzyıl ortalarında aleye rakip oldu. Ale, içerdiği malt şekeri tam olarak mayalanmadığı için, acı değil, tatlımsıdır. Yaklaşık 1425'te aleye şerbetçiotu katılmaya başlanınca –şimdi bu içki doğru olarak bira adıyla tanımlanıyor– içkinin dayanma süresi uzadı, ama lezzeti de acılaştı. Göründüğü kadarıyla, acılık, alenin tatlı lezzetine alışmış olanları tüketimden soğutmadı –ama ale öndan sonra da içilmeye devam edildi.[135] Artık daha çok tanınan tatlı içkiye ek olarak yeni bir acı içecek de vardı. Dolayısıyla, meyvenin ve balın tatlı lezzetinden ayrı bir tatlılıkla olan tanışıklık korundu.

Ayrıca, aleden başka tatlı ya da tatlandırılmış içecekler de İngiltere'de uzun zamandan beri sevilerek tüketiliyordu. Baldan ya da balla yapılan alkollü içecekler –mead, metheglin, hydromel, rhodomel, omphacomel, oenomel– böyle bir kategori oluşturuyordu. Bal, mayalandıktan sonra damıtılarak

mead üretiliyordu ya da şarapla, üzüm suyuyla, gül suyuyla vb. karıştırılarak, egzotik denilebilecek bu alkollü içecekler yapılıyordu. Ama manastırların kapatılmasıyla bal üretiminin neredeyse ölümcül bir darbe aldığı, böylece de biricik önemli (balmumu) kandil pazarının yerle bir olduğu, bal fiyatının yükseldiği ve bal esaslı içkilerin üretiminin azaldığı 17. yüzyıldan önce de bal görece pahalıydı ve çok bol değildi.[136]

Diğer içecek kategorisi, şeker ile alkolü, özellikle de şarabı birleştiren içeceklerden oluşuyordu. Şekerli beyaz şarap (sack) –Falstaff'ın gözde içkisi– bunlardan birisiydi. En çok tutulanı ise hippocras'tı; şekerin yanı sıra baharatlarla da çeşnilendirilen bu şarap türü, hem şarap hem de şeker ithalatı arttıkça, eski ballı şarâpların ve mayalanmış ballı içkilerin yerini aldı. İngilizler'in şaraba şeker katma alışkanlığı çok dikkat çekiciydi. 1598'de Hentzner, İngilizler "içkilerine çok şeker katıyorlar" diye yazıyordu[137] ve Fynes Moryson, 1617'de İngilizlerin içki alışkanlıklarını tartışırken şu yorumu yapıyordu: "Kaba ve sıradan kişiler yalnızca bol miktarda *bira* ya da *ale* içerler ... Ama beyefendiler yalnızca şaraptan zevk alırlar, birçoğu da şeker karıştırılmışından – bu amaçla kullanıldığına başka hiçbir yerde ya da hiçbir krallıkta tanık olmadım. Dolayısıyla, İngilizlerin damak zevki tatlıya eğilimli olduğundan, tavernalardaki şaraplar (çünkü tüccarların ya da beyefendilerin kilerlerinden söz etmiyorum), daha hoş bir tada kavuşsun diye dolum sırasında genellikle karıştırılır."[138]

Bu gözlemler, pek de İngilizlere özgü bir tatlı tercihini ortaya koymamaktadır – ama gerçekten de böyle bir şey olmuş olabilir. Anlaşılabileceği gibi, uyarıcı içeceklerin –kahve, çikolata ve çayın– tatlandırılması, yalnızca alışılmamış derecede acı oldukları için değil, içeceklere şeker katma alışkanlığı eski bir alışkanlık olduğu için de gelenek halini aldı. Çay, "sarhoş etmeden neşelendiren" içecek olarak lanse edildiğinde, çayın

tatlılığı, tatlı ya da tatlandırılmış içecekler nedeniyle uzun zamandan beri tatlı sevgisi yerleşmiş olan bir halkın gözünde elbette olumlu bir özellik olarak belirginleşti. Hiç kuskusuz, yeri gelince çay, kahve ve çikolata da keskin bir yükselme eğrisi çizen sakaroz tüketiminin artmasına katkıda bulundu. Bunların sakaroz tüketiminde temel önem taşımaları olanaksız görünmektedir, ama tüketime ivme kazandırdıkları tartışma götürmez.

Çay, kahve ve çikolata, hiçbir zaman alkollü içeceklerin yerini almadı – yalnızca onlarla birlikte varlığını sürdürdü. Rekabet uzun süreli oldu ve elbette hiçbir zaman sona ermedi. İngiliz toplumsal tarihinde, alkolden kaçınma sorunu, bu rekabette belirleyici bir rol oynadı. Alkolden kaçınma zaten ahlaksal gerekçelerle savunuluyordu: Ailenin korunması; tutumluluk, güvenilirlik, dürüstlük ve dindarlık gibi erdemler. Ama alkolden kaçınma, aynı zamanda da bir ulusal ekonomi sorunuydu: Verimli, fabrika esaslı endüstriyel kapitalizm, kaytarıcı, ayyaş bir emekgücüyle ayakta tutulup sağlamlaştırılamazdı. Dolayısıyla, alkollü içecekler mi, alkolsüz içecekler mi sorunu, tek başına ne ahlaksal ne de ekonomik-siyasal bir sorundu; salt bir "damak zevki" ya da "iyi davranış" meselesi olmadığı da kesindi.

17. yüzyılın sonu ile 18. yüzyılda Büyük Britanya'da alkollü içki tüketimi ulusal çapta arttı, ama çay ve diğer alkolsüz içeceklerin tüketimi daha da hızlı büyüdü. Cin, 17. yüzyılda Hollanda'dan ithal edilmeye başlandı ve 1700'e kadar, ithalat miktarı bazı yıllarda 500.000 galona (yaklaşık 2.250.000 litre) ulaştı.[139] Fransızları hedef alan 1690 tarihli bir yasa, tahıl kullanılarak yerel bir *eau de vie* üretilmesine izin verdi. Uluslar arasındaki rekabetin meyvesi olan ve "İngiliz brendisi" denilen bu acayip içkinin üretimi, 18. yüzyılın oldukça ileri yıllarına kadar sürdü.[140] Ale ve bira, 16. yüzyıl ortasından başlayarak,

ancak izin verilmiş yerlerde satılabilmesine karşın –1700'de bu listeye elma şarabı (cider) da eklendi– "ispirtolu içkiler" herhangi bir izin alınmaksızın, yalnızca gülünç bir vergi ödenerek satılabiliyordu. Cin tüketimi, 1735 yılında tahminen 5 milyon galona yükselmişti –yani, % 1000 artmıştı.

Sert içkilerin yapımından kullanılan tahılların fiyatının yükselmesi, 18. yüzyıl ortalarında çayın rakibi olan biranın yeniden popülerlik kazanmasına yol açtı. Bunlara bir de romun eklenmesi gerekir. İngiltere'ye 1698'de yalnızca 207 galon rom ithal edilmişken, 1771-75 yılları arasında yıllık ortalama ithalat miktarı 2 milyon galonun epeyce üstündeydi.[141] Gerçekte, bu sayı, toplamı tam yansıtmamaktadır; bunun bir nedeni, romun, Britanya'da şeker yapımının bir yan ürünü olan melastan damıtılması, bir başka nedeni de oldukça fazla miktarda romun ülkeye kaçak sokulmasıydı. Kısacası, çayın, kahvenin ve çikolatanın birçok rakibi vardı; bu içeceklerin neredeyse hepsinin ürerimi ve tüketimi için şeker gerekliydi.

Çay, kafein içeren diğer acı içeceklere karşı zafere ulaştı, çünkü tadını tümüyle kaybetmeden ekonomik olarak kullanılabiliyordu, çünkü 18. ve 19. yüzyıllarda çayın fiyatı oldukça istikrarlı bir biçimde düştü (özellikle, East India Company'nin tekeli 1830'larda kırıldıktan sonra) ve çünkü –ilişkili bir konu olarak– çay üretimi İngiliz sömürgelerinde toplanmıştı. Dahası, çayın, vergi yoluyla hükümete muazzam gelirler sağlayabilecek bir kaynak olduğu anlaşıldı. En ucuz Çin çayı olan bohea (düşük kaliteli çay. –e.n.) 1840'da % 350 oranında vergilendiriliyordu.

Ama çay, hükümete dolaysız yoldan kazanç sağlayan bir ithal malı olmaktan da öte bir şeydi. Dünya tarihindeki en önemli perakendeci kuruluşlardan bazıları, örneğin Lipton (ve onun Twining gibi ilk rakiplerinden bazıları) çay temeli üstüne kurulmuştu.[142] Alkolden kaçınmayı sağlayıcı bir içecek olarak

reklamı yapılan çay, büyük miktarda kalori sağlarken uyarıcı işlev de görüyordu. 19. Yüzyılın ortalarına gelindiğinde, alkolden kaçınma hareketi, Hanway'in nefret edilen çayının büyük bir nimete dönüşmesine katkıda bulunmuştu; aşağıdakiler gibi açılmalar bunu gösteriyor:

> *Seninle görüyorum, henüz doğmamış çağlardaki,*
> *İngiltere'yi güzelleştiren senin destekçilerini,*
> *Sevinçle görüyorum sevgili gençlerin hor*
> *gördüğünü,*
> *Yanılmış gözlerdeki kadehin pırıltısını;*
> *Baküs çiçekli tacını yitirecektir,*
> *Sevgi ve çay şarabı alt ettiğinde.*[143]

Ama ne alkolizm ortadan kalktı, ne de emekçi aileler bir gecede alkol düşmanı kesildiler. Alkol tüketimi, emekçiler arasında yüksek düzeyini korudu; bazı emekçi aileler, 18. ve 19. yüzyıllarda tüm gelirlerinin üçte birini, hatta yarısını içkiye yatırıyorlardı. Yine de, alkolden kaçınma hareketi, özellikle biraz daha iyi durumda, biraz daha becerili işçiler arasında, ayyaşlığı belirgin biçimde azalttı.[144] Alkolizmin bu aşamalı silinişinde ya da gerileyişinde çay belirleyici bir rol oynadı. Yine burada da, yüksek sınıf davranışının ne ölçüde örnek alınmış olabileceği açık değildir. Alkolden kaçınma hareketi, orta ve yüksek sınıflara özgü düşünüş ve ahlak anlayışının bir ürünüydü – ama bu, alkolizmin işçi sınıfının tekelinde olduğu anlamına pek gelmez.

Şekerin konum belirleyici olarak –kişinin toplumsal konumunu onaylamak, başkalarını yükseltmek ya da aşağı düzeyde olduklarını göstermek için– kulanıldığını daha önce vurguladım. İster ilaç, ister baharat, isterse koruyucu olarak kullanıl-

sın, en çok da bibloların özetlediği seyirlik nesnelerde, şeker kullanımı, bildirisel, hiyerarşik işlevler kalıbına dökülmüştü. Kimi bilginler, lüks maddelerin modernleşmede üstlendiği işlevi vurgularken, bu gelenekler kompleksini biraz değişik bir gözle görmüşlerdir. Örneğin, Werner Sombart, (başka birçok maddenin yanı sıra) şekerin, kapitalizmin yükselişini etkilediğini, çünkü kadınların lükse olan düşkünlüğü nedeniyle şeker üretiminin ve Avrupa merkezlerine ithalatının artmasına yol açtığını ileri sürmüştür.

> Ama öyle görünüyor ki, bir noktada tam bir görüş birliğine varmış bulunuyoruz: Şekerleme tüketimi ile kadın egemenliği arasındaki ilişki...
>
> Feminizm (eski tarz) ile şeker arasındaki bu ilişki, ekonomik kalkınmanın tarihinde en büyük önemi taşımıştır. Kapitalizmin erken döneminde kadınların başat rolünden dolayı, şeker hızla gözde bir besin oldu ve ancak şekerin yaygın kullanımı nedeniyle, kakao, kahve ve çay gibi uyarıcılar tüm Avrupa'da kolayca benimsendi. Bu dört malı kapsayan ticaret, denizaşırı sömürgelerde kakao, çay, kahve ve şeker üretimi, Avrupada kakaonun işlenmesi ve şekerin arıtılması, kapitalizmin gelişmesinde göze batan faktörlerdir.[145]

Bu alıntının belki yalnızca son cümlesi hiç tartışılmadan kabul edilebilir. "Kapitalizmin erken döneminde kadınların başat rolü," anlaşılmaz –hatta neredeyse gizemli denilebilecek– bir savdır. Şekerin gözde bir besine dönüşmesinde kadınların sözde önemi de aynı biçimde bir bilmeceyi andırmaktadır. Bir sonraki cümlede ima edilen nedensellik –şekerin varlığının uyarıcı içecek alışkanlığına yol açtığı sözü– bile o haliyle kabul edilemez. Yine de Sombart, kadınlarla şeker kullanımı arasında bir ilişki ararken yanlış yapmıyordu, çünkü tüketimin meydana geldiği koşulları ciddi olarak çözümlemeye girişiyordu. Şeker ve birlikte yenilen besinler söz konusu olunca,

böyle bir çözümleme, çalışmanın ve zamanın yanı sıra cinsler ve sınıflar arasındaki ayrımların göz önüne alınması –kısacası, Batı Avrupa'da yeni ekonomik düzenin yükselişi sırasında var olan tüketimin tüm sosyolojisine bakılması– anlamına gelir.

Şeker, başlangıçta lüks bir maldı; zenginlerin ve güçlülerin toplumsal konumunu da böyle somutlaştırdı. Daha önce değinildiği gibi, baharat tabakları ile draje tabakları arasındaki ayrım, bir tür kadın-erkek farkını yansıtmış olabilir; ama bu fark aynı tabakadan ya da aynı düzeyden kişiler arasındaydı. Soylu olmayan zenginler de bu lüks malları kullanmaya başladıklarında, şekerin kullanımlarını çoğalttılar ve yeni bir ayrıma tabi tuttular. Şeker ulusal nüfusun gitgide genişleyen kesimleri için günlük bir ihtiyaç maddesi olarak görülmeye başlayınca da, giderek yepyeni bağlamlara sokuldu, yeni tüketicilerce törenselleştirildi. Daha önceki çağın soylularının baharat ve draje tabakları, nasıl ki başkaları –eşitler, akranlar ve (dışlayarak) alt düzeydekiler– karşısında düzey ve konum göstergesi ve onaylayıcısı olarak işlev gördüyse, şekerin bu yeni kullanımları da daha geniş, daha sıradan gruplar için buna benzer toplumsal ve psikolojik işlevler yüklendi.

Bu yeni kalıpların bazıları, temelde, daha yüksek konumdakilere özgü kullanımların ve anlamların daha aşağı düzeylere aktarılmasıydı –eski biçimlerin güçlendirilmesiydi. Ama daha yaygın olarak, bazı kalıplar da eski materyallerin yeni bağlamlarda kullanılmasını ve zorunlu olarak, yeni ya da başkalaşmış anlamlar kazanmasını kapsıyordu – yani, önceki kullanımların yaygınlaştırılmasından oluşuyordu. Çayın toplumsal bir olay olarak gösterdiği gelişim, bu tür süreçleri iyi açıklamaktadır.

Çay, ilk olarak, 17. yüzyıl ortalarında Londra'da ve başka kentlerdeki çayhane ve kahvehanelerle bir tür yenilik olarak zamananın soylularının sofralarında boy göstermiş olmasına karşın; 18. yüzyıl yazarları, yoksullar ve özellikle de kırsal

emekçileri için, çayın eğlenceden daha fazla şeylere eşlik ettiğini açıkça ortaya koyuyorlar. Şekerle birlikte içilen çay, çalışma molasının parçası haline gelen ilk maddeydi. İşi bırakmayı gerektiren hatta oyuna dönüşen toplumsal bir olay olan "çaylı kahvaltı" ise oldukça farklı bir tablo sergiler. "Çaylı kahvaltı" hemen, içmenin yanı sıra yemeyi de kapsayan bir fırsat oldu. Orta sınıflar arasında yaygın olan 18. yüzyıl geleneğinde öğle yemeği hafif olduğu için, insanlar öğleden sonra acıkıyorlardı:

> Daha önce yoksunluğu duyulmuş olmasa bile, çay gereksinimi bu yüzden doğacaktı. Başlangıçta çay kadınların ayrıcalığıydı, çünkü erkeklerin şaraplarını ciddiye almaya başladıkları o erken akşam yemeği çağında iki cins birbirinden ayrılmaya alışmıştı. Beş çayı, öğlen yemeği sonrasında sanki ombre, kribaj, tavla, vist gibi oyunlara bir giriş olmak üzere –tıpkı şimdi, Fransızlara öykünerek, öğle yemeğinden sonra sütsüz kahve içmemiz gibi– çay ikramı yapıldığını düşündürüyor. Tümüyle kadınlara özgü olan çayın yanında hafif bir şeyler yeme adeti ise, her iki cinse de tatlı şarap ... bisküvi ve Petits-Fours servisinin yapıldığı eski Fransız "gouter"inin taklit edilmesi olarak görülebilir.[146]

İngiltere'nin toplumsal manzarasını yorumlayan P. Morton Shand'ın öne sürdüğüne göre, "çaylı kahvaltı"nın kökeni, Avrupa anakarasındaki geleneğe ve soyluların alışkanlıklarına kadar izlenebilir; ama emekçi yoksullar söz konusu olunca, öykünmeden daha başka şeylerin işlerlikte olduğunu kavrayabiliriz, çünkü içecek olarak çay, "çaylı kahvaltı"nın toplumsal bir faaliyet olmasından çok önce o yoksullar için önem kazanmıştı. Yine de Shand'in madde ile olay arasında ilişki kurma tarzı, biraz izlenimcilik koksa da, ikna edicidir:

> İngiltere'de iki cinsin toplumsal yaşantıları arasındaki ayrımlar azalmaya başladığında, misafir odasındaki beylere porto, madeira ve şeri

ikram edilirken, orada bulunan hanımlara da çay ikram ediliyordu... Kadınlar baygın tavırlarından, erkekler ise hoyratlıklarından yavaş yavaş uzaklaştıkça, tutumlar yumuşayarak, ilişkilerde daha geniş bir toplumsallık yerleşti; zaten bu süreci, giderek güçlenen alkolden kaçınma eğilimi başlatmıştı. Kadınlar çay fincanlarıyla zaferlerini kutladılar ve şarap sürahileri, artık tartışmasız olarak onlara ait olan alandan gitgide kovuldu. Doğmakta olan romantik çağın genç erkekleri, hanımların toplantılarına sık sık katılabildikleri için mutluydular ve onların arkadaşlığını, sigara salonundaki burnundan kıl aldırmayan "üç şişeli" heriflerin arkadaşlığına yeğliyorlardı. Erkek ayrıcalıklarının artakalan son sığınakları olan görkemli Londra kulüplerinde öğle sonrası çay servisinin ilk kez yapıldığı yıl, toplumsal tarihimizde son derece önemli bir tarihtir...

Öğlesonrası çayı, çok geçmeden, kadınların tatlılara olan doğal eğilimlerini doyurmaları için bir bahane olup çıktı... Çay, bir başka öğün, ikinci bir kahvaltı gibi görülmemelidir. Ekmek ve tereyağı kamuflajdı, asıl akıl çelici olan, *pièce d'abandon*, küçük keklerdi. Çok geçmeden erkekler, kadınlara tümüyle teslim olarak, bu ekstra hafif yemeği kabul edip paylaştılar; öyle ki bugün, işte ya da eğlencede, yurtiçinde ya da dışında çayından yoksun kalmaya razı olacak çok az İngiliz erkeği vardır. Çay, açık açık itiraf edilen bir öğün değil, bir şeyler yemenin gerekçesidir. Bir moladır, ağır ağır akan saatlere meydan okumadır, "günün geçmesini sağlar." ...Bir başka avantajı da saatinin son derece esnek olmasıdır; öyle ki, öğleden sonra 4'ten 6:30'a kadar istenilen anda içilebilir.[147]

Evin salonu erkeklerin aklını çelerek onları öğle sonrası çaylarına çekinceye kadar, çay ve alkolün cinsiyete göre bölüşülmüş içecekler olduğu yolunda Shand'in ortaya attığı kanı, 1660'lardan sonra orta sınıflar için doğru olabilir, ama emekçi halk arasında olup bitenleri açıklayamaz. "Çay, hali vakti yerinde olanlar arasında bir gelenek olarak yerleşince," diye sürdürüyor sözlerini Shand, "orta sınıfların alt katmanları da doğal olarak, ama kendilerine özgü bir biçimde, bunu taklit ettiler (bildiğim kadarıyla, bunun tek benzeri, devlet okullarında saat altıda verilen ağır çaydır)."[148] Shand'in yorumuna

göre, çaylı kahvaltının benimsenmesiyle tüm öğün düzeni değişti. "Akşam yemeği, yeni katılan incelikle, yani çayla birlikte bir-iki saat öne alındı ve gerçekte kahvaltının bir tekran olan bu meleze, yüksek çay adı verildi ... çoğu kez, dolambaçlı bir ifadeyle, 'çayımın ... yanında yumurta (ya da balık) alırım' şeklinde tanımlanıyordu."[149] Açıktır ki, çay, çaylı kahvaltı ve "çay saati", farklı sınıfsal ortamlarda farklı bağlamsal anlamlar kazandı –farklı besinsel ve törensel amaçlara hizmet etti.

Yüz yıl sonra, işçi sınıfının beslenmesinde şeker pekmezi, tütün ve başka birçok ithal gıda maddesinin yanı sıra çay ve şekerin yeri de tam olarak sağlamlaşmıştı. Bunlar yeni ihtiyaç maddeleriydi. Çay ve şeker tüketimi rakamları 1850'lerden sonra durmaksızın tırmandı –şeker dikkate alınırsa, kişi başına yıllık tüketim 90 libreye yaklaşmıştı. Daha 1856'da şeker tüketimi, yalnızca 150 yıl önceki miktardan 40 misli fazlaydı; oysa aynı dönemde nüfus ancak üçe katlanmıştı.[150] 1800'lü yıllarda yıllık ulusal tüketim yaklaşık 300 milyon libreydi; vergiler eşitlenmeye başlanıp fiyatlar düşünce, tüketim artarak 1852'de 1 milyar libreye çıktı; sonraki yıllarda daha da yükseldi. Fiyat düşüşleri olmasaydı, tüketim böylesine hızlı artamazdı. Ama emekçilerin besininde şekerin kapladığı yer genişlemeye son derece elverişliydi ve fiyat düştükçe yeni kullanımlar çoğaldı. Kişi başına *artış*, 1832-1854 yılları arasında 5 libre olarak tahmin edilmektedir. Bir uzmanın yazdığına göre, 1854'te "hizmetçilere verilen haftalık tayın ¾ lb ile 1 lb arasındadır," bundan çıkarsanabileceği gibi, "yılda en az 50 lb yetişkinler için çok da fazla değildir."[151] Gerçekten de değildi –1873'te daha da fazlaydı ve 1901'de kişi başına tüketim ilk kez 90 lb'nin üstüne çıktı.

Bu şaşırtıcı rakamlar bile, şeker tüketiminin sosyolojisini bulandırmakta ve gözlerden gizlemektedir, çünkü kişi başına tüketimle ilgili sayılar yalnızca ulusal ortalamaları yansıtır. Hiç

kuşku yok ki, İngiltere'de yoksul sınıfların sakaroz tüketimi, şeker vergilerinin eşitlendiği 1850'den sonra varlıklı sınıfların tüketimini geride bıraktı. Sakaroz ağırlıklı besinler –şeker pekmezi, reçel, çay şekeri ile pastalar, pudingler ve diğer hamur işleri için ham şeker– giderek emekçi sınıfın beslenmesindeki kalori girdisinin daha büyük bölümünü oluşturmaya başladı (muhtemelen yiyeceğe harcanan paranın büyük kısmını yutmuyordu gene de). Bileşiminde sakaroz bulunan günlük yiyeceklerin sayısı da gitgide çoğaldı. Çocuklar çok körpe bir yaşta şeker alışkanlığıyla tanışıyorlardı; tatlandırılmış çay her öğünün vazgeçilmez parçasıydı; reçel, marmelat ya da şeker pekmezi öğünlerin çoğunda bulunuyordu. 19. Yüzyıl sonunda tatlı, öğünün bir bölümü olarak yerleşti; yoğunlaştırılmış şekerli süt, sonunda, çaya ve pişirilmiş meyveye eşlik eden "krema" haline geldi; dükkandan alınan şekerli bisküvi, çaylı kahvaltının bir özelliği olup çıktı ve çay, bütün sınıflar için konukseverlik göstergesi haline geldi.[152] Yine o yüzyılın sonuna doğru, ekmeğin yerini, diğer birçok ülkede de olduğu gibi, o zamandan beri yinelenegelen bir süreçte, başka yiyecek maddeleri almaya başladı.

Bilginlerin ileri sürdüklerine göre, ekmek tüketimindeki azalma, yaşam düzeyindeki yükselmenin belirtisiydi, ama "ekmek ve unun çizdiği düşüş grafiği, şeker ve tatlıların yükseliş grafiğini tamamlıyor"du.[153] Ancak, şeker tüketimi rakamları, yaşam standardı göstergesi olarak ne kısa ne de uzun vadeli çıkarsama için yeterlidir.[154] Şeker fiyatı 1840-1850 yılları arasında % 30 azaldığı, sonraki yirmi yılda da % 25 daha düştüğü için, tüketimdeki artışlar, illâ da yaşam standardının yükselmesini değil, şeker fiyatının başka mallara göre düşmesini yansıtır. Her neyse, kişi başına sakaroz tüketimi (ve burada tartışıldığı üzere, özellikle emekçi halkın sakaroz tüketimi), 19. yüzyılın ikinci yarısında hızla arttı.

Drummond ve Wilbraham, ekmek ve un tüketimindeki azalmaya, hem et hem de sakaroz tüketimindeki artışın eşlik ettiği kanısındadırlar; ama başka bir araştırıcı, arz tahminlerine dayalı rakamlardan yararlanarak, et tüketiminde hiç artış saptayamamıştır. 1889-1913 yılları arasındaki çeyrek yüzyılda, etin kişi başına haftalık bulunabilirliği –İngiltere genelinde pazara sunulan ortalama et miktarı– 2,2 libreydi. Ama söz konusu rakamı bu analizle ilişkilendirmek için, et tüketimindeki sınıfsal farklılıkların yanı sıra, aile içindeki farklılıkları da hesaba katmak gerekir. Bu son noktayla ilgili olarak, beslenme tarihçisi Derek Oddy açık konuşmaktadır. "Özellikle hayvansal gıdaları," diye yazmaktadır, "yemek olarak ya da yemeğinin 'çeşnisi' olarak büyük ölçüde o [baba] tüketiyordu."[155] Oddy, 1863'te Dr. Edward Smith'tin bir yazısından alıntı yaparak; "aile için alınan" etin yalnızca baba tarafından tüketildiğini ve annenin bunu ahlaksal olarak doğru bulduğunu belirtmektedir: "Uygulamada saptanan bir önemli bir gerçek, işçinin hemen hemen her gün et ve jambon yediği, karısının ve çocuklarının ise haftada yalnızca bir kez bunları yiyebildikleri, hem kendisinin hem de ailesinin, onun çalışabilmesi için bunun gerekli olduğuna inandıklarıdır."[156] Emekçi ailelerin beslenmeleriyle ilgili dikkatli gözlemler yapan Bn. Pember Reeves şunları yazmaktadır: "Et erkekler için satın alınır ve en büyük harcama, erkeğin evde olduğu pazar günü pişirilecek yemek için yapılır. Erkek, ertesi gün bu yemeği soğuk olarak yer."[157]

Bu gözlemler, 19. yüzyılda işçi sınıfının et ve sakaroz tüketimindeki görünür artışlara ışık tutuyor: "Ekmek, yoksulların temel besinidir; insanlar et satın alabilecek ve yanında şekerin yenildiği yiyecek türlerini tüketebilecek gelire kavuşunca, çok daha az ekmek yerler."[158] Konunun bu biçimde belirtilmesinde üstü örtülü bir varsayım yatmaktadır, ama genel bir

kural yoktur. Yiyeceğe harcanan mutlak miktar daha fazla olsa bile –aslında, artan kazancın daha büyük bir bölümü yiyecek için harcansa bile– bu, beslenmenin iyileştiğini kanıtlamak için başlı başına yeterli değildir. Dahası, büyük olasılıkla, aile içinde kültürel olarak belirlenmiş farklı tüketim kalıplarının varlığı –herkes daha çok şeker yiyordu, ama kadınlar ve çocuklar yetişkin erkeklerden görece biraz daha fazla yiyorlardı; herkes biraz et tüketiyordu, ama yetişkin erkekler, kadınlarla ve çocuklarla kıyaslanamayacak kadar çok tüketiyorlardı– gerçeğin çok farklı olduğunu düşündürüyor.

19. Yüzyıl sonundaki beslenmenin gerçekte sağlıksız ve pahalı olduğuna inanmak için nedenler vardır. Ekmek ve ondan biraz daha az patates başlıca yiyeceklerdi, ete çok yüksek oranda harcama yapılmasına rağmen, sağlanan besin değeri harcanan paraya göre küçüktü. Bn. Reeves'in belirttiğine göre, küçük miktarlarda "çay, sızma [iç yağı], tereyağı, reçel, şeker ve yeşillikler, besin olarak değil, çeşni olarak görülebilir."[159] "Nişasta içeriği yüksek yiyecekleri bir yemeğe benzetmek için," diyor Oddy, bu tür katkılar çok önemliydi.[160] Ama et çalışan kocanın payına düşerken, karısının ve çocuklarının payına sakaroz düşüyordu: "Bir karısı ve üç ya da dört çocuğu olan pek çok işçinin, haftada yalnızca 1 sterlin kazanmasına karşın, sağlıklı ve güçlü olduğunu görürüz. Görmediğimiz şey ise, her şeyin kocanın kazandığı ücrete bağlı olduğunu bilen annenin, kocasına yeterli yemek sağlamak uğruna kendini ve çocuklarını öteden beri yetersiz beslemekte olduğudur."[161] Bn. Reeves, patatesi, gün ortasındaki öğünün "değişmez unsuru" olarak nitelendiriyordu, ama ailenin tüm üyeleri için bunun mutlaka böyle olmadığını da ekliyordu: "Şeker pekmezi ya da –köşebaşındaki dükkanın verdiği adla– "altın şurup", belki et suyu pudingiyle yenilecektir ve bu ikisi, bir işçi ailesinde anne ve çocukların öğle öğününü oluşturacak-

tır."[162] Oddy, "Birtakım besinlerin tamamlayıcı niteliğini bu açıkça ortaya koyuyor," diye yazar. "Şu ya da bu biçimdeki hayvansal yağ ya da şeker, genellikle nişastalı olan ana yemeğe eşlik edip onu tamamlayan temel bileşenlerdi. Hayvansal gıda yoksa, boşluğunu şeker dolduruyordu ve bu da, yenen nişastalı besinin türünü belirliyordu."[163]

Burada, asıl karbonhidrat ve tamamlayıcısı ilkesine geri dönüldüğünü görüyoruz. Ama birçok Batı ülkesinde –İngiltere bunların ilkiydi– (sebzeler, meyveler ya da etten çok, işlenmiş hayvansal yağların ve şekerin temsil ettiği) "tamamlayıcı", modernleşmenin doğal bir sonucu olarak, "asıl besin"in yerini almaya başladı.

Damağı yeterince okşamayan besinler, genel bir yetersiz beslenme durumuyla sonuçlanabilirdi:

> Sınırlı ölçüde tüketilen hayvansal besinler, işçi sınıfının bunları daha fazla miktarda karbonhidratlı yiyecek tüketme aracı olarak kullandığını gösteriyordu ve bu nedenle yiyeceklerin hayvansal besin içeriği ekonomik faktörlerden dolayı azaldığı zaman, nişastalı besin tüketimi de kısıtlanmış olabilir... Şöyle bir yargı kaçınılmaz görünmektedir: Bu dönemde haftalık kazancı, diyelim, 30 şilinden düşük olan ve büyüme çağında çocuğu bulunan aileler, kişi başına günde 2000-2200'den fazla kalori ve 50-60 gramdan fazla protein almış olamazlar. Aile içindeki besin dağılımı konusunda ileri sürülen, toplam proteinin orantısız ölçüde büyük bir bölümünü babanın aldığı iddiası göz önünde bulundurulursa, bir kol emekçisinin, karısının ve büyüyen çocuklarının değişik fizyolojik gereksinimlerinin yeterli olarak karşılanamayacağı ortadadır. 19. Yüzyılın ikinci yarısında işçi sınıfı ailelerine ilişkin ilk elden gözlemlere ... dayanılarak çıkarılabilecek sonuç, bu koşullar altında kadınların ve çocukların yetersiz beslendikleridir.[164]

Artan şeker tüketimi, işçi sınıfının yaşamını hem olumlu hem de olumsuz etkiledi. Öte yandan, işçi sınıfı besininin

kalorice fakir olduğu düşünülünce, hiç kuşkusuz ki şeker, gerekli kalorinin hiç değilse bir kısmını sağlıyordu. Şeker, daha tatlı çayı (neredeyse şekere katılmaya başlayan çayı), daha çok büsküviyi ve daha çok tatlıyı ifade ediyordu; dolayısıyla, daha çok kalorinin yanı sıra çeşit de sağlıyordu. Gördüğümüz gibi, Lord Boyd-Orr, sakaroz tüketimindeki artışı, İngiliz beslenme düzeninde bir yüzyıl içinde oluşan en önemli değişiklik olarak niteliyordu.[165] Ama aynı zamanda, şekerin sağladığı kalori artışı, daha iyi bir beslenme seçeneği pahasına gerçekleşti. Şekerin mutfaklara yayılması, belki, yemeğin yenmesi ve hazırlanması için gereken süreyi toplam olarak azaltmışsa da, buna, yenilen şeylerden elde edilen besinsel kazançların da eşlik edip etmediği kuşkuludur. Tartışmanın ekseni, gerçek gelirle ilgili konulardan uzaklaşıp, şimdi "yaşam tarzı" denilen konulara kaydığı için, yanıtlar pek kesin görünmemektedir.

Şekerin kullanım yerlerinin çoğalması ve şeker tüketiminin artması, yeme alışkanlıklarının ve beslenmenin modernizasyonunda oluşan yaşamsal değişikliklerle çakışıyordu. Böyle bir değişiklik, hazır ve konserve yiyeceklerin, yani çeşitli türden kutularda, şişelerde ve ambalajlarda sunulan yiyeceklerin, hem sert hem yumuşak, hem katı hem sıvı maddelerin yaygınlaşmasıydı; ama elbette bunlar yalnızca şekerle konserve edilmiyordu. Şekerli ortamlar, meyve ya da meyve konserveleriyle yapılan reçel, jöle ve marmelatlardan sıvı şekerlere, melas ve "altın şurup"tan diğer yiyeceklerin üstüne dökülen ya da onlarla karıştırılan ve yoğunlaştırılmış süte katılan (bundan işçi sınıfına özgü çok sevilen bir "krem" yapılır) basit şekerlemeci şurubuna,[166] Britanya'nın ünlü bisküvilerine (Amerikan "kurabiyelerine") ve keklerine ve sonunda da hem çikolatalı ("yumuşak") hem de çikolatasız ("sert") şekerlemelere kadar uzanıyordu.

19. Yüzyılın son yıllarında bu kullanımların ve ürünlerin çoğalmasından iş yerlerinde verilen molanın kurumlaşması arasında kısa bir zaman vardır. Tropikal mallara dayalı yiyecek üreticilerinin öncülük ettiği, çay, kahve, kakao, bisküvi ve şekerlemelerin ucuza alınabildiği fabrika kantinleri bu sürenin daha da kısaltılmasına öncülük etti.[167] Başka bir deyişle, hazır yiyecekler, ev dışında ve aile bağlamı dışında yenilen öğünlerin sıklığının artmasıyla atbaşı gider. Kişinin yiyeceklerini özgürce seçmesine olanak veren bu eğilimler, tüketiciyi öğün düzeninden, aile sofrasının sıkıcı sohbetlerinden, öğün ve zaman kalıplarından kurtarır. 20. Yüzyılın başlangıcında, şeker çağı özetliyordu: Şekerin "çabuk enerji" sağladığı varsayılıyordu. O zamandan beri şekerin nimetleri başka ülkelere de yayıldı; İngiliz toplumunun yaşamında 1900'den önce oluşan değişiklikler, birçok yönüyle o ülkelerde de yinelendi.

İngiltere'de sakaroz kullanımının tarihi, iki temel değişimi ortaya çıkarır: Bunların birincisi, tatlandırılmış çayın ve şeker pekmezinin yaklaşık 1750'den başlayarak popülerleşmesine; ikincisi ise yaklaşık 1850'den sonra kitlesel tüketimin başlamasına işaret eder. Ne denli yalıtılmış ya da yoksul olursa olsun, yaşı ya da cinsiyeti ne olursa olsun, her İngiliz, 1750-1850 arasındaki dönemde şekeri artık öğrenmişti. Çoğu, şekeri öyle sevdi ki satın almaya gücü yetmiyordu. 1850'den sonra, şeker fiyatı belirgin biçimde düşünce, bu beğeni tüketimde somutlaştı. Şeker, 1650'de ender, 1750'de lüks bir maddeyken, 1850'de gerçek bir ihtiyaç madesine dönüşmüştü.

Dahası, 1750'den önce sakarozu en çok tüketenler zenginlerken, özellikle 1850'den sonra yoksulların en büyük sakaroz tüketicisi oldukları kesin görünmektedir. Bu ters yüz oluş, şekerin değerli bir madde olmaktan çıkıp gündelik bir mala nihai olarak dönüştüğünü ve emeğin üretkenliği ile tüke-

tim arasındaki bağa ilişkin kapitalist görüşü gerçekleştiren ilk tüketim mallarından birisi haline geldiğini belgelemektedir. Yurtiçinde genişleyen kapitalist ekonomide şekerin 1850'deki yeri, 1750'deki yerinden niteliksel olarak farklıydı. Bu fark, hem endüstriyel ekonominin süregiden gelişimiyle hem de o ekonomi ve denizaşırı sömürgeler arasındaki bağların geçirdiği değişimle ilintilidir.

Bir zamanlar geçerli olan düşünceye göre, ham şeker gibi malları üreten plantasyonlar, anayurttaki ekonomiden iki şekilde yarar sağlayabilirdi: Kârların yeniden yatırımda kullanılmak üzere sermaye olarak doğrudan anayurttaki bankalara aktarılması yoluyla ve makineler, kumaş, işkence aletleri ve diğer endüstriyel mallar gibi metropol ürünlerine pazar oluşturarak. Metropol sermayesinin elde edebileceği kazanımlarla ilgili tartışmalar bilim adamları arasında sürüyor; ama üçüncü bir olası katkı daha vardır: Tütün, çay ve şeker gibi düşük maliyetli besin ikame mallarının metropoldeki emekçi sınıflara sağlanması. Bu tür ikame maddeleri, işçilerin enerji verimini ve üretkenliğini olumlu etkileyerek, kapitalizmin hesaplarını denkleştirmesinde önemli rol oynadı, özellikle de sömürgelerdeki sektörün entegrasyonu yoluyla zaman içinde kapitalizm geliştikçe.

1750-1850 dönemi ile 1850-1950 dönemi arasındaki farklar, bunun daha iyi açığa kavuşmasını sağlar. İlk dönemde şeker –özellikle de çayla birlikte– çayı tatlandırmasına ve kolay özümsenen az miktarda kalori sağlamasına karşın, İngiliz işçi sınıfının besinlerine önemli bir kalori katkısında bulunmuyordu. Daha önemlisi, tatlı çay, işçilerin kuru kuru pek sevmedikleri karmaşık karbonhidratları, özellikle de ekmeği daha isteyerek ve daha çok tüketmelerine yardımcı oldu; böylece, çalışan kadınların zamandan ve pişirme yakıtlarına yapılan harcamalardan tasarruf etmesini sağladı. Çay ve şeker, temel

karbonhidratların yanında yardımcı bir rol oynuyordu. İkinci dönemde, şekerin kalori katkısı arttı, çünkü artık yalnızca çayda ve tahıllarda kullanılmakla kalmayıp, birçok başka besinde de giderek artan miktarlarda kullanılıyordu. Aynı zamanda, sömürge çıkarlarının kısmen terkedildiğine –ya da belki daha iyi bir ifadeyle, sömürgeler söz konusu olunca, önceliklerin yeniden düzenlendiğine tanık oluyoruz. 19. Yüzyılda İngiliz işçi sınıfının besinleri arasına katılan en önemli öğe olarak ucuz şeker, kalori bakımından da artık en üst düzeye çıktı. 1900 yılına gelindiğinde, kişi başına kalori alımının ortalama olarak altıda birini şeker sağlıyordu. Bu rakam, sınıf, yaş ve aile içi farklılıklar dikkate alınarak gözden geçirilebilseydi, işçi sınıfı kadınları ve çocuklarıyla ilgili oran şaşırtıcı olurdu. Bu ikinci dönemde, temel besin-yardımcı besin ayrımı ortadan kalkmaya başladı.

İngiltere'de şeker tüketiminin tarihi, önemli farklarla da olsa, başka birçok ülkede yinelenmiştir. Dünyanın her yanında, şeker, emekçi yoksulların kalori açığının kapatılmasına yardımcı olmuş ve iş molalarının ilk besinlerinden birisi haline gelmiştir. Dahası, kültürel olarak gelenekleşmiş aile içi tüketim kalıbının –pahalı proteinli besinlerin büyük ölçüde yalnızca yetişkin erkeklerce tüketilmesi, sakarozun ise onların karıları ve çocuklarınca daha büyük oranda yenmesi geleneğiningeniş çapta uygulandığına ilişkin az da olsa bazı kanıtlar vardır. Yoksul aileler içinde besinlerin kötü paylaşılması, kültürel olarak meşrulaştırılmış bir tür nüfus kontrolü sağlamış olabilir, çünkü bu uygulama çocukları sistematik olarak proteinden yoksun bırakmıştır. "Kıt kaynakların bebek ve çocuk beslenmesi için kullanılmasına karşı güçlü ama alenen dile getirilmemiş savlar vardır. Aşırı basitleştirilmiş bir ifadeyle söylenirse, kötü beslenme nedeniyle okulöncesi çocuk ölümleri, fiili olarak en yaygın uygulanan nüfus kontrolü yön-

temidir."[168] Böyle bir "nüfus kontrolü" sisteminde sakarozun nasıl kullanıldığını görmek acı verici ölçüde kolaydır. Reagan yönetiminin, federal hükümetçe desteklenen okul öğle yemeği programlarında sakarozca zengin ketçabı "sebze" olarak tanımlama girişimi, bu tutumun yeni bir dışavurumudur.

Bu veriler, cinsiyet ve tüketim arasındaki ilişkiye de biraz ışık tutuyor. (Erkek) gözlemciler birbiri ardına, tatlı şeyleri kadınların erkeklerden daha çok sevecekleri; başka türlü ulaşılamayacak hedeflere ulaşmak için tatlı besinleri kullanacakları ve tatlı şeylerin, hem gerçek hem de mecazi anlamda, erkeklerden çok kadınların alanına girdiği şeklinde tuhaf bir beklenti sergiliyorlar. Sık sık yapılan bu göndermeler, başlı başına elbette ilginçtir: Kadınlarla tatlı şeyler arasında bağlar bulunma olasılığı, bir araştırma sorunudur; ama çözüm için daha dikkatli ve daha yansız bir soruşturma gerekecektir.

İngiltere'de şekerin tarihi, 17. yüzyıl ortalarında acı uyarıcı içeceklerin kullanıma sokulması gibi birçok "rastlantısal" olayla dikkati çekmektedir. Ama şeker tüketiminin ondan sonra gösterdiği artış rastlantısal değildi; İngiliz toplumunun temelini oluşturan kuvvetlerin ve gücün (iktidarın) uygulanışının dolaysız bir sonucuydu. Şimdi o gücün niteliğine ve uygulanma koşullarına eğilebilirim.

4

GÜÇ

Yurttaşlarının çoğunluğu neredeyse tamamen ülke sınırları içinde üretilmiş yiyeceklerle beslenen bir ulus, iki yüzyıldan daha kısa bir süre içinde büyük bir ithal mallar tüketicisi olup çıkmıştı. Tüketenlerin, çoğunlukla eskiden bilmedikleri bu mallar, ya yakından tanıdıkları maddelerin yerini aldı ya da birer yenilik olarak, başlangıçta egzotik birer çeşniyken zamanla sıradan, günlük tüketim maddelerine dönüştü. Bu değişiklikler olurken, yiyecekler yeni yeni anlamlar kazandı; ama bu anlamlar –yani, yiyeceklerin insanlar için ifade ettiği şeyler ve insanların bunları tüketerek verdikleri işaretler– yaş, cinsiyet, sınıf ve meslek farklılıkları gibi her türden toplumsal farklılıkla ilişkiliydi. Bunlar, aynı zamanda, ulusu yönetenlerin iradesiyle, niyetiyle ve bizzat ulusun ekonomik, toplumsal ve siyasal yazgısıyla da bağlantılıydı.

Burada "anlam" teriminin birbirinden açıkça farklı iki çağrışımı vardır. Bunların birisi, anlamın "içteki" çeşitleri denilebilecek şeyleri –gruba ait kutsal törenlerin ve uygulamaların içindekileri, öğün ya da yeme olayının içindekileri, bizzat toplumsal grubun içindekileri, yani, insanların, şeylerin neyi ifade etmesinin amaçlandığını bildiklerini ortaya koydukları zaman dile getirdikleri anlamları– ifade eder. Nitekim, sözgelimi konukseverlik, özsaygısı "anlamına" gelir; özsaygısı,

kişinin sınıf sistemindeki yerini bilmesi "anlamına" gelir; kişinin yerini bilmesi de uygun konukseverlik davranışlarının –selamlama, buyur etme, çay ve şeker ikram etme, pekmezli çörek sunma vb. gibi davranışların– gösterilmesi "anlamına" gelebilir. Yeni tüketim biçimleri, bebek doğumlarında ve düğünlerde, cenaze törenlerinde ve ziyafet günlerinde, günlük çalışmanın bittiği anlarda; saatler, günler, haftalar, aylar ve ömrün kendisinden oluşan takvimi izleyerek, benzer ya da aynı anlamları taşıyan eski biçimler üzerine aşılanabilir.

İçteki anlamların edinildiği ve gelenekleştirildiği iki süreci daha önce ortaya attım. "Güçlenme" (yoğunlaşma) sürecinde tüketim olgusu, çoğunlukla daha yüksek bir konumda bulunanların uyguladıklarını tıpatıp yapar – yani taklit eder ya da onlara öykünür. Düğün pastası ve üzerine yapılan süslemeler, konulan kutlama yazısı, sertleştirilmiş şekerden figürler, salt yeni bir "yiyecek" olmaktan öte bir şeydi; tüketim, özel bir olayla sıkı sıkıya bağlantılıydı ve o olayın bir parçası olarak törenselleştirilmişti. Düğün pastası yaptırma geleneği yukarıdan aşağıya doğru toplumda yayıldıkça, olanaklarda ve koşullarda büyük farklılıklar olduğu için kullanımların değişikliğe uğraması beklenir; ama göreneğin öykünücü özellikleri de hiç kuşkusuz önemli olduğu için, bu süreç yine de "güçlenme"dir.

Öyle görünüyor ki, İngiliz emekçi sınıfları arasında şekere ve beraberindeki maddelere yönelik tüketim davranışı, özellikle de ayrıcalıklı sınıfların bağlamlarından farklı bağlamlar söz konusu olduğunda, büyük ölçüde herhangi bir öykünme olmaksızın doğmuştur. Şeker ürünlerinin, –statü simgesi olarak değil, daha çok kalori kaynağı olarak– yoksullar için, bir zamanlar zenginler için olduğundan daha büyük bir önem kazanması ve bunların tüketildiği durumların çoğalması nedeniyle, ayrıcalıklıların uygulamalarından çok öteye giden yeni

kullanımlar ve anlamlar ortaya çıktı. Bu tür yenilikleri tanımlamak için "yaygınlaşma" terimi kullanılmıştır.

İki olguda da yeni kullanıcılar, kendilerine aitmiş gibi algıladıkları davranışları ve iç anlamları benimserler; yeni kullanımlar ve anlamlar da bazen salt birer taklit gibi görünmez. "Güçlenme" olgusunda, hem yeni ürünlerin varlığından hem de, bir dereceye kadar, bunların anlamlarından iktidarda bulunanlar sorumludur. "Yaygınlaşma" olgusunda ise, iktidarda bulunanlar yeni ürünlerin bulunabilirliğiyle görevli olabilirler, ama bu ürünlere anlam yükleyenler yeni kullanıcılardır. Bizi ilgilendiren daha geniş tarihsel süreçte –şekerin ulusal nüfusların tümüne yayılması sürecinde– toplumun denetimini ellerinde bulunduranlar, yalnızca şekerin bulunabilirliği bakımından değil, şeker ürünlerinin kazandığı anlamların hiç değilse bazıları bakımından da egemen bir konumda bulunuyorlardı.

Tüketimin ve tüketime katılanların gözünde çoğalan anlamlarının bütün topluma, özellikle de toplumu yönetenlere ne ifade ettiği; toplumu yöneten ya da denetleyenlerin konumlarını nasıl sürdürdükleri, iç anlamların ve beraberlerinde getirdikleri tüketimin güçlenerek yayılmasından nasıl kazanç sağladıkları düşünüldüğü zaman, anlamın diğer çeşidi kavranabilir. Toplumsal grupların tüketim biçiminin ya da düzeyinin Allah vergisi bir değişmezlik olmadığı burada görülebilir; insan karakterine ve potansiyeline ilişkin birtakım inançlar da değişikliğe açıktır. Buna karşılık, iç anlamların yayılmasını özendirme ve güdümleme olanağı vardır; hem yiyeceklerin hem de onlara kazandırılan anlamların aynı anda denetlenmesi, barışçıl egemenlik aracı olabilir.

Maddeler ve onlara bağlanan anlamlar –içsel türden anlamlar– toplumsal olayların onaylanmasına hizmet eder. Toplumsal öğrenim ve uygulama, bunları birbiriyle ve temsil ettikleri şeylerle ilişkilendirir. Pirinç ve yüzüğün düğünlerde

taşıdığı anlamlar, zambak ve yanan mumların cenazelerde taşıdığı anlamlara çok benzer. Bunlar tarihsel süreç içinde kazanılmıştır –doğarlar, gelişirler, değişirler ve ölürler– ve rastgele oldukları kadar kültüre de özgüdürler, çünkü hepsi birer simgedir. Bunların hiçbir evrensel anlamı yoktur; bir "anlam" ifade etmelerinin nedeni, ilgili anlamlarının katılımcıların halihazırda bildiği özgül kültürel ve tarihsel bağlamlarda meydana geliyor olmalarıdır. Hiçbir simgenin kendine ait bir yaşamı yoktur; başka herhangi bir simgeyle içsel bağlantıdan yoksun bulunmasına karşın, başka simgelerle birlikte zamanda yolculuk edebilir ve bunların her birisi, varlığının yarattığı "sinyaller"le birbirini pekiştirir. Nasıl ki simgelerin kökleri, aralarında bir bağlantının olmadığı geçmiş bir zamana kadar izlenebilirse (örneğin, bir zamanlar çay ile şeker arasında bağlantının olmaması gibi), simgeler arasındaki esaslı bağlantıların, şöyle ya da böyle bir değişikliğin olmasından dolayı koptuğu ya da geçersizleştiği bir zaman da gelebilir (çayın ve taşıdığı anlamların, sömürge dönemindeki Amerikan içecek alışkanlıkları arasından silinmesi ve yerini kahveye bırakması gibi).

Öyleyse, çay gibi maddelere, yemek gibi olaylara ya da konukseverlik ve eşitlik gibi düşüncelere gelince; insan zihni bunları, özgül zaman ve yerlerdeki toplumsal eylemlerin akışı içinde birtakım olanak ve özgül kısıtlamaları uygulayarak belirli kalıplar içinde bir araya getirir. Doğum ve ölüm, bütün insanların başına geldiği için evrenseldir; simgeleştirme, herhangi bir şeye anlam yükleme ve sonra da o anlam bağlamında davranma yeteneğimiz de benzer biçimde evrenseldir ve doğamıza özgüdür – yürümeyi ya da konuşmayı öğrenmek (veya doğmak ya da ölmek) gibi. Ama hangi materyalleri olayla ilişkilendireceğimiz ve anlamla donatacağımız, kestirilemez bir biçimde kültüre ve tarihsel güçlere bağlıdır. İnsan olduğu-

muz için, doğum ve ölüm gibi biyolojik olayları birer toplumsal olaya dönüştürürüz. Her insan topluluğu, bunu kendine özgü bir biçimde yapar. Birbiriyle örtüşen birçok altkümenin oluşturduğu büyük, karmaşık toplumlar, yaşama anlam yüklenmesini sağlayan tek bir toplumsal olaylar dizgesinden çoğunlukla yoksundur; böyle toplumların üyeleri birbirinden çok farklı yaşarlar; yaşamın anlamına ilişkin bilgilerini onaylayan eylem, nesne ve kişilere erişimleri bakımından da aralarında çok büyük fark vardır.

17. Yüzyıl İngilteresi'nde, Kıta Avrupa'sındaki komşularında olduğu gibi, doğuma, zenginliğe, yetişme biçimine, cinsiyete, mesleğe vb. dayalı olarak derin ayrımlar vardı. Böyle bir toplumda tüketim uygulamaları derin farklılıklar gösteriyor ve kurallarla pekiştiriliyordu. Bu nedenle, yeni tüketim uygulamalarının benimseniş biçimleri, bunları benimseyen kişiler ve bu uygulamaların, çağrıştırdıkları anlamlarla birlikte ya da o anlamlar olmaksızın başka gruplara yayılma biçimleri, İngiliz toplumunun nasıl örgütlenmiş olduğunu ortaya koymakta ve bu toplum içindeki güç dağılımını belirtmektedir.

17. Yüzyıl sona ermeden, şekerin hâlâ değerli ve az bulunan bir madde olduğu dönemde, İngiliz halkı için şeker pek bir şey ifade etmiyordu; ama şekeri tatma olanağı bulmuş olsalardı, hiç kuskusuz arzu edilir bir şey olduğunu düşünürlerdi. Oysa zenginler ve güçlüler, toplumsal onay, üyelik ve farklılık gerektiren şekere erişim olanağına –çeşitli biçimlerdeki sakarozu satın alma, sergileme, tüketme ve savurma olanağına– sahip olmaktan yoğun bir haz alıyorlardı. Yemek hazırlanırken şekerin başka baharatlarla harmanlanması; şekerin meyve koruyucusu olarak kullanılması; tıbbi "çareler"in üretiminde şekerin dövülmüş inci ya da altın tozuyla karıştırılması; zamansal ve tinsel gücün somut ifadeleri olan görkemli şeker biblolar – bütün bunlar, ayrıcalıklılar arasında şekerin ne anla-

ma geldiğini ve şeker kullanımının nasıl anlamlar doğurduğunu doğrulamaktadır.

Bu anlam çoğulluğu, dilde ve yazında da açığa çıkıyordu; dilbilimsel imgeler, tatlı maddelerle birtakım duygular, arzular ve ruh durumları arasındaki ilişkiyi ifade etmekle kalmayıp, şekerin büyük ölçüde balın yerini aldığı tarihsel olayı da ifade ediyordu. Balla ilgili imgeler, klasik Grek ve Latin yazınında olduğu gibi İngiliz yazınında da çok eskilere dayanıyordu. Bu iki madde de mutluluk ve esenlikle, neşelenmeyle ve çoğu kez cinsellikle ilişkilendiriliyordu. İnsandaki tat duyusunun ve beğenisinin yapısında son derece önemli bir yer tutan tatlılık niteliği, kişiliğe, soylu eylemlere, müziğe, şiire uygulandı. Hint-Avrupa dilindeki *swād* kökü hem "sweet" (tatlı) hem de "persuade" (ikna etmek) sözcüklerinin nihai kaynağıdır; çağdaş İngilizce'de "tatlı" ya da "ballı" konuşma, "ağızdan bal akarak" ve "tatlı dil"le yapılır.

Chaucer şekere çok az gönderme yapmıştır; bu göndermelerde de esas olarak şekerin enderliği ve değerliliği vurgulanır. Shakespeare'ın zamanında göndermeler çoğalmıştır ve ender maddeler üzerinde yoğunlaşmaya devam etmekle birlikte, bunlardan kaynaklanan imgeler çok çeşitlenmiştir. "Ak elli bayan, seninle tatlı bir söz," der Berowne, *Love's Labour's Lost*'ta; Prenses de sözcük oyunu yaparak "Bal, süt ve şeker; üçü var," diye karşılık verir. Ya da *As You Like It*'de, Touchstone adlı soytarı, Audrey'yle dalga geçerek, "güzellikle birleşen dürüstlük, şekere sos olarak bal katmaktır," der ona. Gloucestershire kırlarında Northumberland Bolingbroke'a şöyle der: "Senin güzel konuşman tıpkı şeker gibi,/ Zor yolu bile tatlı ve zevkli kılıyor." Ya da son olarak, Brabantio, Othello'nun ve Venedik Dükü'nün huzurunda şöyle der: "Bu tümceler, şekere ya da safraya ilişkin,/ İki tarafı da güçlü olduğundan, anlamca değil kesin." 17. Yüzyıldan itibaren –belki belirt-

mekte yarar var, Shakespeare, İngiltere'nin ilk "şeker adası" olan Barbados'ta üretilen şekerin İngiltere'ye getirilmeye başlanmasından yaklaşık 50 yıl *önce* öldü– İngiliz yazınında şekerle ilgili imgelere daha sık rastlanır oldu. Bu tür yazılı kullanım elbette okumuşları ilgilendiriyordu; ama şeker imgeleri günlük konuşmanın da önemli bir parçası oldu, yüceltme ve sevgi sözcüklerinde bal imgeleriyle yarışır, hatta onların yerini alır duruma geldi. Bu imgeler, daha önce tartıştığımız çok farklı iki "anlam" arasında köprü kurar: Yani, şeker yaygınlaştıkça, İngiliz yurttaşlarının en ayrıcalıksız ve en yoksullarınca bile toplumsal ortamlarda şekerin kullanımından doğan içteki anlamlar ile imparatorluk, kral ve hem yurt içindeki İngiliz emeğinin, hem de yurtdışındaki İngiliz girişimlerinin üretkenliğinin artması sayesinde zenginleşip, bunu güvenceye alan sınıflar için şekerin taşıdığı anlam arasında köprü kurar.

Şekerkamışı ya da diğer plantasyon ürünlerinin yetiştirilebildiği imparatorluk topraklarının durmaksızın genişlemesine koşut olarak coşkuları artan, Josiah Child ya da Dalby Thomas gibi siyasal iktisatçıların veya Frederick Slare gibi hekimlerin yazılarında bu ikinci anlam somutlaştırılmıştır. Bu kişilerin övgüleri, şekerin tıbbi, koruyucu, besleyici ve diğer öne sürülen erdemleriyle sınırlı değildi. Gerçekte bunlar, şekerin yararlı karakterini çoğunlukla kendinden belli bir şey olarak görüyorlardı. Ticaretin sancağı izlemesi; plantasyon üretiminin ulus, taht ve –elbette– köleler ve zorla çalıştırılan işçiler için niçin biçilmiş kaftan olduğu; üretimi kamçılayan bir etmen olarak ticaretin genel önemi; İngiliz varlığının dinsizleri uygarlaştırıcı yararları – tüm bu temalar şekerin hizmetine sokuldu. Şekerin imparatorluk sınırları içinde her zaman ve her yerde para kazandırmadığı açık bir gerçek olmasına karşın –birçok plantasyon sahibinin yanı sıra birçok yatırımcı da bu nedenle sonunda iflas etti (bazen de kodesi boyladı)– taht ve sermaye

açısından taşıdığı toplam değer çok büyüktü.

İngiliz Antillerine gelince; şekerin imparatorlukta oynadığı rolün 18. yüzyıl sonunda, yani III. George döneminde doruğa ulaştığı söylenebilir. İngiliz Antilleri'ndeki plantasyoncular sınıfının tarihçisi Lowell Ragatz, III. George'un başbakanıyla birlikte Weymouth'a yaptığı ziyaretin öyküsünü belki de biraz uydurarak anlatır. Kralın, Karayipli bir plantasyoncunun kendisininki kadar güzel ve gösterişli olan arabasını ve hizmetçilerini görünce sinirlenerek, "Şeker ha, şeker? – hepsi şekerin marifeti! Vergilerden ne haber, ha Pitt, vergiler nasıl?" diye bağırdığını bildirir.[1]

Şekerin imparatorluk ekonomisinde kazandığı anlam, İngiliz halkının yaşantısında en son kazandığı anlamdan bütünüyle farklı bir nitelikteydi. Ama şekerin bulunabilirliği ve fiyatı, kısmen pazarın o andaki durumuna göre, giderek de ileride ulaşabileceği duruma göre biçimlenen imparatorluk politikalarının dolaysız birer sonucuydu. İç pazarın büyümesi sağlandıkça, ihraç edilen şeker oranı hızla düştü ve üretim de daha sağlam bir biçimde imparatorluğun yörüngesine oturtuldu. Üretim üzerindeki denetim sağlamlaştıkça da yurtiçindeki tüketim artmayı sürdürdü. Çok daha sonra; farklı vergilendirmeye dayalı korumacı politika Parlamento'da yenilgiye uğrayıp, Karayipli plantasyoncular korumacılığı savunan yandaşlarını kaybettiğinde bile şeker gitgide artan miktarlarda tüketilmeye devam edildi; hatta Afrika ve Asya'daki sömürgeler şekerkamışı yetiştiriciliğine başladıktan, şeker üretiminde şekerpancarı şekerkamışının yerini aldıktan sonra bile. O zamana –yani, 19. yüzyıl ortalarına– gelindiğinde, burada ortaya attığımız iki tür anlam, belirli bir ölçüde birleşmiş bulunuyordu.

İngiliz halkı şekeri temel bir besin olarak görür oldu; İngilizlere şeker sağlamak, ekonomik bir yükümlülük olduğu kadar siyasal bir yükümlülük niteliği de kazandı. Kızılderililerden

çalınmış milyonlarca dönüm arazi üzerinde, Afrika'dan çalınmış milyonlarca kölenin emeğiyle yaratılan bu muazzam servetlerin –ayrım gözetilmeksizin Afrikalılara, Kızılderililere, sömürge halklarına ve İngiliz işçi sınıfına satılacak şeker, melas ve rom gibi mallar biçimine bürünen zenginliğin– sahipleri, aynı zamanda, genel olarak İngiliz toplumundaki güç odaklarına giderek daha sıkı biçimde bağlandılar. Bireysel olarak birçok tüccar, plantasyon sahibi ve girişimci batıp gitti; ama 17. yüzyılın ortalarından sonra İngiltere içindeki yeni meta pazarlarının uzun dönemdeki ekonomik başarıları su götürmez bir gerçekti. Bu açıdan bakılınca, şekerin taşıdığı anlam, sömürgelerdeki bu tür bütün üretimin, ticaretin ve ana ülkedeki tüketimin zamanla kazandığı anlamdı: Yani bu anlam, imparatorluğun ve uyguladığı politikaları dayatan sınıfların giderek güçlenmesi ve bütünleşmesiydi.

Ama anlam konusuda antropologların çoğunun kafasında tamamen farklı bir şey vardır. Clifford Geertz'in sözleriyle ifade edersek, insanoğlu kendi ördüğü anlamlandırma ağına yakalanmıştır. Dünyayı, ancak, gerçekliğe anlam kazandırmak üzere önceden varolan, her kültürün kendisine özgü sistemler penceresinden bakarak algılayabilir ve yorumlayabiliriz. Bizimle dünya arasındaki bilişsel düzeni bu perspektif belirler –dünyayı görebilmemiz (sınıflandırabilmemiz) için, önce onu *düşünmemiz* gerekir– ve bu, kültürü insanın benzersizliğinin başlıca tanımlayıcı özelliği sayan kişilere inandırıcı gelmelidir.

Ama nesnel dünyaya insanlık anlam veriyor olsa da ve farklı insan gruplarının farklı anlam dizileri bulunsa da, herhangi bir tarihsel durumda bunun nasıl ve kim tarafından yapıldığını yine de sormak gerekir. Anlamın odağı nerededir? İnsanların çoğu, çoğu zaman, anlamın şeylerin içinde ve şeyler arasındaki ilişkilerde yattığına; edimlerin verili olmayıp, öğrenildiğine inanırlar. Çoğumuz, çoğu zaman, satırları çok

önceden yazılmış olan, imgeleri icat edilmeyi değil, kavranmayı bekleyen oyunlarda rol yaparız. Bunu söylemek, bireyselliği ya da insanın anlamları ekleme, dönüştürme ve reddetme yeteneğini yadsımak değil, birer birey olarak ördüğümüz anlamlandırma ağlarının aşırı ölçüde küçük ve ince (çoğunlukla da entipüften) olduğunu vurgulamaktır; bunlar, genellikle, zamanda ve mekanda tek tek yaşamları aşan, muazzam ölçekteki başka ağların içinde yer alır.

Böyle ağların tek telcikli olduğu ya da aynı ağların hepimiz için geçerli olduğu hiç de açık değildir. Karmaşık ve modern toplumlarda, böyle anlamlandırma ağlarının zihinde canlandırılması, varlıklarının ortaya konulmasından daha kolaydır. Bunların anlamlarını açıklama yeteneğimiz sınırlıdır, çünkü önerdiğimiz her genellik, karmaşık bir toplumdaki insanların, bir şeyin anlamının, hiç değilse *kabaca*, tartışılmaz biçimde kesin olduğuna inanmalarını gerektirir. Bu bazen doğrudur, ama her zaman değil. İnsanların bir şeyin ne olduğu konusunda görüş birliği etmeleri, o şeyin ne *anlama* geldiği konusunda görüş birliği etmeleriyle aynı değildir. Oldukça basit bir düzeyde bile, bu güçlük gerçek olarak yaşanabilir. Pirincin üretkenlik "anlamına geldiği"ni öğrenmemiz gerekir ve bunu bir kez öğrendikten sonra bu çağrışım sağduyusal ya da "doğal" gibi görünebilse bile, aslında ikisi de değildir. Bir açıklaması varsa, o da tarihsel olduğudur. Eylediğimiz şeylerin anlamlarını çocuklarımıza aktardığımız zaman yaptığımız açıklamalar, büyük ölçüde, yapmayı onlardan önce öğrenmiş olduğumuz şeyleri, onların da yapmalarını öngören yönergelerden oluşur. Kümeler, bölümler ya da katmanlar halinde örgütlenmiş olan toplumlarda, öğrenilen anlamlar –tıpkı öğrenilen lehçelerin farklı olabilmesi gibi– bir kümeden diğerine farklılık gösterir. Önerilen anlamlandırma ağları, özelliklę de bazı anlamlar bir kümeden diğerine yayılıyorsa, böyle farklılık-

lar açısından yorumlanabilecek nitelikte olmalıdır. Aksi halde, homojen bir ağ varsayımı, anlamların nasıl doğduğunu ve iletildiğini ortaya çıkarmak yerine, gizleyebilir. Anlam ile gücün en açık biçimde temasa geçtikleri nokta belki de burasıdır.

Avrupa'nın beslenme ve tüketim kalıplarında 18. ve 19. yüzyıllarda oluşan derin değişiklikler gelişigüzel ya da rastlantı sonucu olmayıp, ana ülkeler ile bunların sömürgeleri ve uyduları arasındaki eşitsiz ilişkileri biçimlendirerek bir dünya ekonomisi yaratmış, modern kapitalizmin hem teknik hem de insansal nitelikteki muazzam üretim ve dağıtım aygıtlarını kurmuş olan aynı momentin dolaysız sonuçlarıydı. Ama böyle söylemekle, bu değişikliklerin amaçlanarak yapıldığını ya da yan sonuçlarının çok iyi anlaşılmış olduğunu ima etmiyoruz. İngilizlerin dünyadaki en büyük şeker tüketicisi haline geliş biçimleri; şeker üreten sömürgeler ile bunu işleyip tüketen ana ülke arasındaki ilişkiler; şeker ile kölelik ve köle ticareti arasındaki bağlantı; acı sıvı uyarıcılar ile şeker arasındaki ilişki; plantasyon ekonomisinin korunmasında ve şekere özel devlet desteği sağlanmasında Karayiplerdeki çıkar sahiplerinin rolü; tahtın vergi koyma isteğine şekerin beklenmedik biçimde uygun olması –bunlar ve şekerin tarihindeki başka birçok yön, sanki bir zamanlar öne sürüldüklerinde kendi başlarına açıklayıcı olmuşlar gibi, gelişigüzel bir araya getirilip "nedenler" ya da "sonuçlar" olarak yaftalanmamalıdır. Ama genel sonuçları kolaylıkla sezinlenebilen birtakım uzun dönemli eğilimlere işaret edilebilir. Ara sıra kısa süreli artışlar olmasına karşın, şekerlerin göreceli fiyatının sürekli olarak gerilediği yeterince açıktır. Genel olarak söylenirse, İngiltere'de şekere olan talep 13. ve 14. yüzyılda bile oldukça büyüktü; ama fiyatı yüksek olduğu için halkın çoğunun ulaşamayacağı bir noktadaydı.

Değinilen en eski fiyatlar 1264 yılına aittir ve şekerin 1 libre (454 gram) fiyatının 1-2 şilin arasında değiştiğini göstermektedir; bu para günümüzde en az birkaç sterline eşdeğerdedir. Atlantik adaları 15. yüzyılın sonunda şeker üretimine başlayınca, İngiltere'de şekerin libre fiyatı 3-4 peniye kadar indi. Belki VIII. Henryn'in paranın değerini düşürmesi ve Yenidünya'dan ülkeye gümüş getirilmesi nedeniyle, 16. yüzyıl ortalarında fiyatlar yeniden yükseldi. Ama şeker fiyatları, Mısır'ın Osmanlılarca alınmasından (1518) sonra bile, diğer "doğu" mallarının fiyatları kadar hızlı yükselmedi; belki de Atlantik adaları, İngiltere'nin şeker gereksiniminin büyük bölümünü –ya da çoğunu– karşılamaktaydı.[2] O erken yüzyıllarda bile, şekerin göreceli fiyatı, bu yüzyılın ilk on yılında olduğundan daha yüksekti –tüketim de artmaya devam ediyordu. Ellen Ellis'in görüşüne göre, para değerinin düşürülmesinden kaynaklanan ekonomik bunalım, İngiltere'nin "daha önce başlıca şeker tüketicisi olan tüccarlarını ve koyun yetiştirip yününü çok yüksek bir fiyatla satan toprak sahiplerini hayattaki güzel şeyleri tüketmekten vazgeçmek" zorunda bırakmadı.[3]

Şeker fiyatları, 17. yüzyıl boyunca düşüşünü sürdürdü. 1600 yılında, kaliteli şekerin fiyatı en fazla 2 şilindi; 1685'te libre fiyatı 8 peni olmuştu. Şekerin gitgide ucuzladığını, satın alınırken kullanılan ölçü birimleri de göstermektedir:

> Önceleri, zenginler şekeri libreyle ya da en çok loaf olarak [konik ambalaj içinde -Çev.] alıyorlardı, bir loaf şeker şeçkin kişilere sunmak için çok beğenilen bir armağandı. Lord Spencer gibi lüks içinde yaşayan bir kişi bile şekeri loaflarla satın almaktadır; ama iki defa, 1613 ve 1614 yıllarında, satın alınan yirmi loaf'ın ağırlığı verilmiştir. İlk kez 1664'te, 84 şilin ödenerek hundredweight ile [yaklaşık 50 kg. –ç.] satın alınmıştır. 1679'da da yine aynı biçimde satın alınmıştır.[4]

17. yüzyıl ortalarına doğru şeker üretimindeki artış öyle

doludizgin gidiyordu ki, şeker fiyatları, 1645-1680 arasında % 70 düştü; bu da Karayiplerdeki üreticileri geçici olarak olumsuz etkiledi.[5] Bu düşüşün tüketiciler açısından doğurduğu sonuç da aynı ölçüde önemliydi: Yeni kullanıcıların sayısı büyük olasılıkla çok keskin bir artış gösterdi. Sheridan'ın daha önce aktardığımız tahminlerine göre, tüketim, 1660-1700 arasında dört kat arttı; 1700-1740 yılları arasında da üç kat artış oldu. Aşırı şeker üretimi, gerçekte, tüm Atlantik ekonomisini birkaç onyıl süresince etkiledi. Amsterdam'da ham şeker fiyatı, 1677-1687 arasında üçte bir oranında düştü;[6] İngiltere'de de 1686'da muskovado şekerin fiyatı öyle düştü ki, neredeyse iki yüzyıl süresince bir daha aynı düzeye ulaşamadı.

> Tüketimin 17. yüzyılda artması, ilkönce Brezilya'nın, sonra da Karayiplerin sağladığı rezervlerden dolayı şekerin ucuzlamasıyla kısmen açıklanabilir; ama 1730'larda fiyatların tekrar yükselme eğilimine girmesinden sonra da talep artışı sürdü. Üretimin talebi aştığını gösteren şeker fiyatlarındaki kısa süreli büyük düşüşler birçok kez yaşandı: Madeira, Kanarya Adaları ve Sao Thome'nin Avrupa'ya yeni bir ölçekte şeker sağlamakta oldukları 15. yüzyıl sonunda; Karayiplerde üretimin muazzam ölçüde artmasıyla Brezilya'daki plantasyonların darbe yediği 1680'lerde; savaşın acılarından kurtulan Jamaika ve St. Domingo'nun Karayiplerdeki üretimin ölçeğini genişlettikleri 1720'lerde böyle oldu. Ama artan talep hep imdada yetişti; hatta 1770'lerde Küba'nın pazara girmesiyle üretimde meydana gelen görülmemiş artışı bile zorlanmadan özümleyebildi. 18. Yüzyılın sonunda ise Amerika'nın ötesinde, Mauritius'ta, Cava'da ve Filipinlerde üretime başlanmasına yol açacak kadar parlak bir gelecek görülüyordu.[7]

"Amerika'nın ötesindeki" gelişmeler, dünya sakaroz ticaretinin olgunlaştığının göstergesi oldu. Britanya, şekerin günlük bir gereksinime dönüştüğünü kabul ederek, Karayi-

plerdeki plantasyon sahiplerince önerilen korumacılığın yerine yavaş yavaş "serbest pazar"ı koydu; böylelikle, kendi halkına –savaş zamanları dışında kalan zamanlarda– neredeyse sınırsız miktarda sakaroz sağladı. "Serbest ticaret"in bu zaferi, belli bir siyasal bedel ödenerek kazanıldı; farklı vergilendirmeye son verilmesinden kazançlı çıkanlar olduğu gibi, yüzyıllarca farklı vergilendirmeden yarar sağlamış olanlar da vardı. Daha çok insana, daha ucuz fiyatlarla daha çok şeker isteyenler mücadeleyi kazandı.

İngiltere'de sakaroz tüketiminin niteliği ve çapı, 1850'ye gelindiğinde bütünüyle değişmişti: 1650'de sakarozun popülerleşmesi süreci yeni başlayordu, çok yoksulların bile bir yüzyıl içinde şekere bir ölçüde de olsa ulaşabilmelerini sağladı; sonra, 1750-1850 arasında, şeker lüks olmaktan çıkıp bir gereksinim haline geldi. Daha sonra, şekerpancarından daha iyi şeker üretilmesinin tropikal şekerkamışı bölgeleri üzerindeki rekabetçi etkileri, ayrımcı vergilerin giderek ortadan kalkmasını elbette de hızlandırdı, bu da üreticiler arasındaki rekabetin, en azından imparatorluk içinde eşitlenmesine katkıda bulundu; aynı zamanda da yabancı üreticilere, muazzam İngiliz pazarı için yarışa girme cesareti verdi.

İngiliz halkının yüzde kaçının, belli bir yılda ithal edilen sakarozun yüzde kaçını tükettiğini söylemek ya da tüketimin ne ölçüde ve hangi bakımlardan arttığını ve yayıldığını ortaya koymak olanaksızdır. Ama hiç kuşku yok ki, sakarozun az bulunur bir mal olmaktan çıkıp gündelik tüketim malı haline geldiği o iki yüzyıllık sürede ithal edilen ve elde bulundurulan sakaroz miktarları durmaksızın arttı; 19. yüzyıl ortalarına gelindiğinde, İngilizler daha önce hiç olmadığı kadar çok şeker yiyorlardı ve her zaman olduğu gibi şeker açlığı içindeydiler. Serbest ticaretten yana olanlar, başarılı mücadele çalışmalarını bu gerçekler üzerine kurdular; şeker kullanımının çok yoksullar

arasında bile arttığı bir önceki yüzyılda yaratılan talep esnekliğine güvenebileceklerine haklı olarak inanıyorlardı. Kişi başına tüketim, 20. yüzyılda da yükselmesini sürdürdü ve ancak son on yılda, kişi başına yılda yaklaşık 105 libre (47.7 kg) düzeyine oturdu.

Sakaroz yiyen Batılı toplumların (hepsi değilse de) birçoğu, geçen yüzyılda giderek daha çok şeker tüketti (yıllık 105-115 librelik ortalamalara ya da kişi başına günde librenin yaklaşık üçte biri düzeyine bu toplumların çok azı ulaştı). İngiltere'de 1857'den sonra fiyatlardaki aşağıya doğru harekete, tüketimdeki sürekli artış eşlik etti. Ama fiyatlar, İngilizlerin –özellikle de yoksul sınıfların– diledikleri kadar şeker satın alma olanağını büyük ölçüde etkilemesine karşın, görece pahalı olduğu zamanlarda bile niçin bu kadar çok sakaroz yediklerini açıklamamaktadır. Ticareti açarak fiyatları aşağı çekme hareketi, İngiliz kapitalist sınıflarının iki kesimini birbirine düşürdü. Hiç de sürpriz sayılmayacak bir biçimde, fabrika kapitalizmiyle bağlaşıklık kuran kesim üstün geldi.

İmparatorluk pazarlarında birbiriyle yarışan sakaroz satıcılarının göreceli konumlarını değiştiren siyasal güç, İngiltere tarihinin daha önceki dönemlerinde yeni yeni doğan proletaryanın tüketim seçimlerini etkilemiş olan daha gayri resmi "güç"ten belirgin biçimde farklı görünmektedir – öyledir de. Kişinin neyi istediği ya da neyi yemesi gerektiği konusunda yapacağı seçim, ancak o kişinin tercihleri ya da özlemleri açısından –yani, tüketimin toplumsal bağlamı açısından– bir anlam taşır. 19. Yüzyıl ortalarındaki İngiliz işçi sınıfının, bir önceki yüzyılda geçerli olan siyaset felsefesince ima edilen vaatlere ulaşmasını sağlayan ender yollardan biri, tütün, çay, şeker gibi ürünlerin tüketimi olmuş olabilir. Özellikle de çalışan yoksulların gözünde, önemli miktarda sakaroz içeren yiyecekleri gitgide daha çok yemek, İngiliz toplumunun büründüğü

yapıya verilen uygun bir cevaptı.

Merkantilizm kuramı –ancak ara sıra sağlam ve bütünleşik bir politikaya dönüşebilen bir bakış açısı somut olarak kavranabildiği ölçüde– "talep"in her halk ya da her ülke için değişmez bir şey olduğunu savunuyordu. Pazarlar büyümüyordu; denge durumuna ulaşıyordu. Siyasal iktisatçı Charles Davenant bunu şöyle dile getiriyordu: "Kendi ürün stoğumuz sınırlı olduğu için, ondan ötesine geçit yoktur: Örneğin, kendi tüketim gereksinimlerimizi karşıladıktan sonra dışarıya ihraç edebileceğimiz bir yünlü mamul, kurşun, kalay vb. stoğumuz vardır ve şu anda üzerinde yaşayan nüfusla, toprağımız çok daha fazlasını vermez; aynı şekilde, bu mallar sınırlı miktarda bulunmaktadır ve bu, dış tüketimin aşmayacağı bir miktar değildir."[8]

Buradan çıkan yargıya göre, eğer daha fazla satış gibi herhangi bir dengeleyici yoksa, fiyatların düşmesi yalnızca kârların azalması anlamına gelebilirdi. İnsanlar, pazarların durağan olduğuna öyle katı biçimde inanıyorlardı ki, "sıradan insanların, önceleri zenginlere özgü olan giyim ve tüketim alışkanlıklarını benimsemeleri, ekonomide ahlaki bozulma olarak görülüyordu. Böyle tüketici davranışları, Tanrı buyruğuyla kurulmuş statü ayrımlarını dinamitleyeceği gibi, devletin hazinesini de boşaltırdı. Üst sınıflara özgü modaların aşağıya doğru yayılmasını önlemek için birbiri ardına savurganlık yasaları çıkarıldı – ama hepsi boşunaydı."[9] Ne var ki, yoksulların gücü yettiğinde bile, zenginlerce yeğlenen nesne ve maddeleri tüketmemeleri gerektiği yolundaki genelgeçer görüşe karşın, bu tür tüketimi artırmak isteyenler de vardı. Farklı zamanlarda ve oldukça farklı bakış açılarıyla yazan Thomas ve Slare, Benjamin Moseley ve George Porter gibi kişiler, hem şekerin herkes için iyi olduğunu vurgulayarak talebin genişletilmesi –gerçekte, yaratılması– gerektiğini hem

de şeker tüketiminin sağlayacağı geniş yararlardan hiç kimsenin yoksun bırakılmaması gerektiğini öne sürüyorlardı. İngiltere'de Dalby Thomas'tan başlayarak, talebi, statünün belirlediği evvelki farklılıklara uyacak biçimde törpülemek yerine, bilinçli olarak artırılmasını isteyen sesler yükseldi.

Hollandalı iktisat tarihçisi Jan DeVries'in öne sürdüğüne göre, talebin genişletilebilmesi için ekonomik yaşamın –sık sık kapitalizm öncesi ya da ilkel ekonomilere atfedilen– iki özelliğinin köklü biçimde değiştirilmesi gerekiyordu. Birincisi, daha fazla ailenin (ya da ücretli bireyin), hem satılacak malların üreticisi hem de tüketim mallarının satın alıcısı olarak pazarda yerini alması gerekliydi. İkincisi, yalnızca öteden beri var olan tüketim düzeylerini karşılamakla yetinme ve bunun için gerekli olandan daha fazla çalışmama eğilimi –geriye eğimli emek arzı eğrisi denilen olgu– değişmeliydi. 17. Yüzyılda, hatta 18. yüzyılda yaşamış birçok kuramcı, böyle bir eğilimin emekçilerde doğal olduğunu, onların yapısında bulunduğunu ve dış güçlerin müdahalesiyle değiştirilemeyeceğini düşünüyordu. DeVries, Sir William Perry'nin 1670'lerde yazdığı *Political Arithmetic* adlı kitabındaki şu sözlerini aktarmaktadır: "Mısırın [tahıl] aşırı ölçüde bol olduğu zaman, yoksul emeğinin de aynı oranda pahalı olduğu ve işgücünün çok kıt bulunduğu, çok sayıda yoksul insanı çalıştıran Elbiseciler ve başkaları tarafından gözlemlenmektedir (yalnızca yemek, daha doğrusu içmek için çalışanlar, böylesine serseridir)."[10] Bu görüş, 18. yüzyılda da varlığını sürdürdü: "Kıtlık, belirli bir dereceye kadar... çalışmayı artırır... Üç gün çalışmakla geçimini sağlayabilen üretici (yani, işçi), haftanın geriye kalan günlerinde aylak ve ayyaş dolaşacaktır... Üretim yapılan yörelerdeki yoksullar, yaşamak ve haftalık serseriliklerini sürdürmek için gerekenden fazla çalışmayı asla benimsemeyeceklerdir."[11]

Siyasal iktisatçılar, bir yandan, "sıradan insanlar"ın yalnızca hayatta kalmaya yetecek kadar çalışıp, bir dakika bile fazla çalışmayacağını ileri sürüyorlar; öte yandan da "sıradan insanlar"ın, ahmakça zevklere kendilerini kaptırıp, ahlaksal, tıbbi ya da başka nedenlerden dolayı kendileri ya da toplum için iyi olmayan maddeleri tüketme arayışında olacaklarını düşünüyorlardı. Görüşler farklıydı; bazıları, çoğunlukla hem tüketiciler hem de ulus için iyi olduğu gerekçesiyle, şeker gibi malların tüketiminin yaygınlaştırılmasını destekliyordu; bazıları da hem bedensel ve ahlaksal olarak tüketiciler, hem de ekonomik ve siyasal olarak ulus için kötü olduğu gerekçesiyle, böyle bir yaygınlaşmaya karşı çıkıyordu. Tüketicinin satın alma gücünü kullanma hakkına sahip olduğu gerekçesine dayanarak herhangi bir malın tüketimini artırma savaşımı, daha "ilerici" kapitalistlerin pazarı ya da pazardaki paylarını genişletme isteğine zamanla ayak uydurdu. Birkaç olguda bu pek doğru değildi –sözgelimi, alkollü içecekler emek verimini azaltabiliyordu– ama çay, şeker ve benzer uyarıcılar için elbette geçerliydi.

DeVries, "17. yüzyıl tüccar ve üreticilerinin, genişleyen talebe uygun bir toplumsal düzen kuracak biçimde hareket ettiklerini söylersek, onları sahip olduklarından daha büyük bir imgelem yeteneği ve köktencilikle onurlandırmış oluruz,"[12] demesine karşın, o toplumsal düzen aslında ortaya çıktı. Bunun şeker pazarı üzerindeki etkileri gerçekten görülmemiş boyuttaydı; ters etkileri de, daha önemsiz olmakla birlikte, bir o kadar gerçekti.

1600-1750 yılları arasındaki dönem, Kuzey Avrupa'da kentsel nüfusun hızla arttığı bir dönem oldu. Besi hayvancılığı ve yem üretimi, sebze yetiştiriciliğine çok büyük bir darbe vurdu; büyüyen kentlere taşınan, ücretli tarım emekçisi olarak çalışan topraksız insanların sayısı gitgide arttı. Bütün bunların

sonucunda, gitgide daha çok insan, ekmek ve bira gibi, çok geçmeden de tütün, şeker ve çay gibi günlük tüketim maddeleri için bile pazara daha bağımlı duruma geldi. Hükümet vergilerinde aynı dönemdeki artış –azalan oranı esas alan bu vergilendirme uygulaması, ödeme gücü en az olana orantısız biçimde yükleniyordu– tüketim talebini biraz dizginlemiş olabilir. Ama bu, ödeme kaynağı sağlamak amacıyla pazara yönelik yurtiçi üretimi kamçılayıcı bir etki de gösterdi –yani, yerel üreticiler, satın alma güçlerini sürdürmek için daha fazla üretme çabasına girdiler. Benim savunduğum tezde temel önem taşıyan bir değişim olgusu, ulusal ekonomide meydana gelen değişikliklerin proletaryanın çalışma programlarını dönüşüme uğratması ve emekçi sınıflar için yeni şeyler tatma olanakları, yepyeni yeme ve içme ortamları yaratmasıydı.

Bu elbette bir gecede olmadı. Üstelik, çoğunluğun görüşü, şeker için kitlesel bir pazarı teşvik edice yönde değildi. Hatta Kraliyet ve plantasyon sahiplerinin Parlamento'daki dostları, plantasyon ürünlerinin yenmeğe olduğu kadar, vergilendirmeye de son derece elverişli olduğunu keşfettikten sonra yarım yüzyıldan uzun bir sürenin daha geçmesi gerekecekti. Şeker savunucuları, ancak bu sürenin sonunda tezlerini, çalışan yoksullar arasında şeker tüketimini yaygınlaştırma olasılıkları üzerine sağlam bir biçimde oturtabildiler. İşte o zaman, ucuz şekeri sömürge önceliğinin önüne koyarak, pratikte, Karayipli plantasyon sahiplerinin siyasal düşmanları olup çıktılar.

Seçkin İngiliz tarihçi Eric Hobsbawm şuna işaret etmektedir: "Sanayi Devrimi'nin başlarında ne ekonomi kuramı ne de ekonomi uygulaması çalışan nüfusun satın alma gücüne dayanıyordu; bu nüfusun ücretleri, genellikle varsayıldığı gibi, ancak hayatta kalmaya yetecek düzeyi pek aşmıyordu."

Bunların bir kısmı, kendilerinden "daha iyi" olanlarla aynı tür mal-

lara verecek kadar parayı tesadüfen kazandığı zaman da (hızlı ekonomik büyüme dönemlerinde ara sıra olduğu gibi), gösterişe yönelik böyle savurganlıklar orta sınıflarca hor görülüyor ya da alay konusu ediliyordu. İster üretkenliği artırmaya yönelik özendirme, isterse satın alma gücüne yapılan eklemeler biçiminde olsun, yüksek ücretlerin sağlayacağı ekonomik avantajlar ancak [19.] yüzyılın ortalarından sonra keşfedildi, bunu da yalnızca bir avuç ilerici ve aydın emekçi başardı.[13]

Yine de, Karayip şekerine tanınan vergi kolaylıklarının kaldırılmasıyla sonuçlanan siyasal savaşımlar, proletaryanın satın alma gücünü dizginleyen engellerin kaldırılması yönünde önemli bir adımdı. Şeker alışkanlığının değil, şeker kullanımına zemin oluşturan fabrika sisteminin ve makine ritimlerinin, daha çok şeker tüketimini garantilediği bir zamanda şeker ucuzladı. Emekçiler pek de, daha çok kazanmak için daha sıkı çalışıyor değillerdi; hem emeğin üretkenliğinin artmasından hem de dükkanlarda satılan malların daha fazla kullanılmasından, emeğin ücretini ödeyenler kazançlı çıkıyorlardı.[14]

Toplumsal bilimlerde, güç (iktidar) kavramı kadar anlaşmazlığa neden olan kavram sayısı birkaçı geçmez ve bu kavramın tanımı konusunda doyurucu bir uzlaşı sağlanamamıştır. Ama kaba kuvvete ya da şiddete başvurmaksızın bir ülkenin bütün halkının davranışını kökten değiştiren koşullar açığa kavuşturulmak isteniyosa, bu terimden –ona benzer bir terimden– kaçınmanın yolu yoktur. Böyle bir değişikliği, iradenin dışa vurumundan, özgür seçimden ibaret bir şey gibi yorumlama olanağı elbette vardır –şeker olgusunda, insanların önceleri erişemedikleri arzulanan bir malı elde etme istemi bir neden olarak ileri sürülebilir. Ama böyle bir görüşü benimsememiz için, her İngiliz'in, günlerce ve yıllarca bireysel olarak sakaroz ve onunla ilişkili olan başka yeni ve pahalı ürünlerin

peşinde koşup onları tüketmeyi seçtiğini, İngiltere her nasılsa bir sakaroz tüketenler ülkesine dönüşünceye kadar bunun böyle sürüp gittiğini varsaymamız gerekir. Güç kavramını dışta bırakmak, şeker talebinin durmaksızın yayılmasından yarar sağlayan toplumsal, ekonomik ve siyasal öğeleri ilgisiz şeylermiş gibi ele almaktır. Bunun için düpedüz safdil olmamız gerekir.

Şekerin tarihinden belirgin biçimde anlaşıldığı gibi, –imparatorluktaki tüm yiyecek türleri içinde en arzu edilir yiyecek haline gelen– sakarozun bulunabilirliği ve aynı zamanda da bulunabilirlik koşulları, İngiliz kitlelerin denetimi dışındaki kuvvetlerce belirleniyordu. Ne de olsa, bir zamanlar İngiltere'de hiç kimse şekeri bilmiyordu; ondan sonra, şekerin ender bulunan pahalı bir mal olduğu yüzyıllarca süren bir dönem yaşandı. Şeker, ancak 1650'li yıllardan sonra İngiltere'nin egemen kesimleri için önem kazandı; dolayısıyla da giderek artan miktarlarda ithal edildi: Yükselen ekonomik –çok geçmeden de siyasal– güçler, şekerkamışı yetiştirip ham şeker üretecek sömürgelerin ele geçirilmesini desteklediği gibi, emekgücü sağlayan köle ticaretini de destekliyordu. İngiltere'de tüketilen ithal şekerin oranı arttıkça fiyatlar düştü. Şekeri tanıyıp sevenlerin satın alma gücü sınırlı olsa bile, tüketim durmaksızın arttı; gitgide artan sayıda insan gitgide daha çok şeker tüketir oldu. Şekerin kullanım alanları ve besin düzenindeki yeri değişip çeşitlendi; halkın bilincinde, aile bütçelerinde ve ülkenin ekonomik, toplumsal, siyasal yaşamında önemi arttı.

Bu değişiklikler, "dıştaki" anlamla –yani, sömürgelerin, ticaretin, siyasal dümenlerin, politika ve yasa koyuculuğun tarihinde sakarozun kapladığı yerle– ilişkili olduğu kadar, "içteki" anlamla da ilişkilidir, çünkü insanların şekere verdikleri anlamlar, tüketiciler tarafından değil, daha çok, ürünü kullanıma

sunanlar tarafından konulan ya da belirlenen koşullarda doğdu. İngiltere'de şekeri ilk olarak yiyen zengin ve güçlü kesimlerin ona yeni anlamlar verebilmeleri için önce onu elde etmeleri gerekirdi. Sonra, şeker yaygınlaşıp daha iyi tanındıkça, kullanım yerleri de değişti. Kullanım biçimlerinden kaynaklanan bazı anlamların yeni türetildiğini, bazı anlamların da başka yerlerden öğrenilenlerle sentezlendiğini varsayabiliriz.

1650'den sonra şeker fiyatları düşer, miktarı ise artar; çok daha fazla insan, genellikle çayla (ya da diğer yeni içeceklerin birisiyle) birlikte, şekerin tadını alır. Aşağıya doğru yayılma, yavaş ve ara sıra duraksayarak ama kesintisiz olur; 1700 yılından önceye rastlayan bir dönemde bu süreç hızlanır. Gördüğümüz gibi, yeni kullanıcılar için, şeker beslenmede çok farklı bir rol oynamaya başlar. Daha çok sömürge ele geçirme, daha çok plantasyon kurma, buralara daha çok köle getirme, daha çok gemi yapma, daha çok sakaroz ve başka plantasyon ürünleri ithal etme yönünde somut bir çabanın olduğunu gösteren bol bol kanıt vardır. Bu maddeler yoksulların erişim alanına girdikçe, ihraç pazarına karşıt olarak iç (ulusal) pazarın sürekli genişlemesi olasılığı gitgide netlik kazanır.

Bu tuhaf yeni ürünlere birçokları karşı çıkmış olsa bile, şeker tüketimini artırmak için içtenlikli girişimlerde bulunulduğuna pek kuşku yoktur. Elbette, tüketiciler de şeker tüketmeyi istemiş ve şekere sahip olmak için başka tüketim olanaklarına sırt çevirerek bu isteklerini göstermiş olmalıdırlar. Ama İngiliz toplumu içinde, bu yeni ürünün üretilmesinden ve tüketilmesinden yarar sağlayan farklı grupların ortaya çıktığını da belirtmek gerekir.

Şeker, Karayiplere ilk getirildiğinde, kolayca İngilizlerin dikkatini ve ilgisini çekti. Soylu ve varlıklıların halihazırda çok değer verdikleri lüks bir mal olmakla kalmıyordu, (riskli olsa

bile) umut vaat eden bir yatırım biçimi olarak da çok geçmeden kendini gösterdi. Köle ticareti ve gemicilik, plantasyonlar la plantasyonların köle varlığının ve şeker stoklarının ipotek olarak gösterilmesi karşılığında kredi alma, bir süre sonra da perakendecilik ve arıtma işi fırsatları –bütün bunlar, zengin ve gözüpek olanları ödüllendirecek şeyler gibi görünüyordu. Ama yalnızca zenginleri de değil. Seçkin Trinidadlı tarihçi Eric Williams'ın, köle ticareti ve şekere ilişkin çığır açıcı incelemesinde işaret ettiğine göre, Liverpool ticaret oligopolü yalnızca on kadar firmanın elinde bulunmasına karşın, birçok köleci, "vekillerin, kumaşçıların, bakkalların, berberlerin ve terzilerin" kısıtlı olanaklarıyla oluşturulan gayet demokratik bir havuzdan finanse ediliyordu. "İşletmelerdeki paylar alt paylara bölünüyordu; birisi bir hissenin sekizde birini, diğeri on altıda birini, üçüncü bir kişi de otuz ikide birini alıyordu vb."[15] Ne var ki, "küçük adamlar"ın plantasyonlara yatırım yapmak için böyle bir fırsatı yoktu: Yurt içindeki yatırım payları köle gemilerinde ve bankalarda bir araya getirilebildiği halde, plantasyonlar, hemen her zaman bireysel mülkiyetli girişimler olarak işletiliyordu ve plantasyoncuların birçoğu, anayurtta az çok varlığı bulunan ailelerden geliyordu.

Ama sınırlı varlığa sahip bazı adamlar da zengin birer plantasyoncu olup çıktılar. Nevis'ta şekerkamışı yetiştiriciliği yapan Pinney ailesinin iş yaşamını ayrıntılarıyla anlatan Richard Pares'ın görkemli *A West-India Fortune* (Bir Karayip Serveti; 1950) adlı kitabı, aile sevetinin kurucusu olan Azariah Pinney'in babası ve kardeşleri tarafından gönderilen manifatura mallarını satarak sonunda küçük bir plantasyona sahip olduğunu, Pinneylerin zenginliğinin bu temel üzerine kurulduğunu ortaya koymaktadır. İngiliz Antillerindeki plantasyoncu sınıfların evrimi konusunda belki herkes kadar bilgi sahibi olan Pares, şeker adalarında yoksulluktan zenginliğe ulaşma

ortamının varlığından söz etmemekte, onun yerine, denizaşırı yerlere giden genç evlatlara anayurttaki ailenin verdiği desteğin önemini ve maddi olanakları bulunmayan kişilerin bile sonunda plantasyon sahibi olmaları açısından defter tutma, hukuk bilgisi, perakende satış yeteneği gibi özel becerilerin taşıdığı değeri vurgulamaktadır.[16] Tıpkı plantasyon sisteminin sömürgelerde ve anayurtta olanaklı kıldığı köle ticareti ve ondan doğan ticari faaliyetlerin öncü fırsatlar sunması gibi, plantasyon sömürgelerinin de öncü fırsatlar sunması, belki en önemli noktadır.

Şeker ekonomisinin çeşitli alanlarına gerek büyük, gerekse küçük miktarda yatırım yapanlar, doğal olarak bu ekonominin başarısına oynamışlardı. Birçoğu öteden beri zengin ailelerden gelen, ama plantasyon işletmeciliğiyle çoğu kez varlıklarına varlık katan plantasyoncular da bunlara eklenebilir. Plantasyon çağının olgunluk evresinde bunların yaşam biçimi, anayurtta belirli dönemlerde sahip oldukları siyasal nüfuz kadar ünlüdür. Pares gibi ağırbaşlı ve ölçülü bir tarihçi bile şöyle yazabilmektedir:

> Birçok sömürge, köle beslenmesiyle ilgili hiçbir yasa yapmadı; ta ki 18. yüzyılın sonunda hümaniteryenlerin baskısıyla mecbur kalana kadar. Yasa bulunan yerlerde bile, uygulamaya konulan standartlar acınacak ölçüde düşüktü. Fransız *code noir*'ı (kara yasa) günde bir balığa denk düşecek miktarda protein sağlanmasını hükme bağlıyordu ve bu yasaya da tam uyulmuyordu. Bazı plantasyoncular normalde kölelerine hiç yiyecek vermiyorlardı; onun yerine, satıp yiyecek almaları için romla ödeme yaparak ya da cumartesi ve pazar günleri kendilerine verilen toprakları işleyip yiyeceklerini çıkarmalarına izin vererek onları kandırıyorlardı. Romlar içiliyor, cumartesi ya da pazar tatilleri ihlal ediliyor ya da boşa gidiyor ve köleler açlık çekiyorlardı. Efendileri, onların protein gereksinimlerini neredeyse tümüyle göz ardı ediyorlar; niçin açlık grevi yaptıklarını, niçin karayengeç yakalamak için uykularından olduklarını ya da niçin öldüklerini anlayamıyor-

lardı. Barbadoslu plantasyoncuların verdiği görkemli davetleri, anayurttaki Karayiplilerin Yorkshire seçicilerine ve Harriette Wilson'a akıttıkları paraları, genç William Beckford'ın özel orkestrasını ve Lizbon'daki kaçamaklarını, Fonthill Manastırı'nı, hatta Codrington Kütüphanesi'ni betimleyen Ligon'un anlattıklarını düşününce ve bu paranın, böyle bir beslenmeyle günde yirmi saat çalışan Afrikalı kölelerin sırtından kazanıldığını anımsayınca, öfkelenmekten ve utanç duymaktan kendimi alamıyorum.[17]

Williams, sömürgelerdeki bu plantasyoncular ve bunlardan birçoğunun üye olarak yer aldığı Parlamento'yu etkileme güçleri hakkında pek çok şey anlatmaktadır.

18. Yüzyılın diğer büyük tekelcileriyle, liman kentlerindeki ticaret burzuvazisi ve toprak sahibi aristokrasiyle bağlaşıklık kuran bu güçlü Karayipli çıkar çevreleri, reformdan önceki Parlamento'da her devlet adamını susturmaya yetecek bir nüfuz sergiliyorlardı ve "yeri geldiğinde olağanüstü durumlarda tüm yönetimlerin desteğine değer verdikleri" sağlam bir blok oluşturuyorlardı. Kurdukları tekelin kırılıp kaldırılmasına karşı kararlı bir direniş cephesi kurmuşlardı. Şekerden alınan vergilerin artırılmasına karşı çıkmak için her an savaşa hazırdılar.[18]

Plantasyoncular, bankerler, köleciler, gemiciler, arıtımcılar, mağazacılar ve bu tür kişilerin yanında saf tutmaktan çıkarı olan ya da şekerin sunduğu sonsuz parasal olanakları önceden isabetli olarak tahmin eden hükümetteki kişiler, bu öyküde borusu öten gruplar arasındaydı. Bu insanların hepsi, plantasyoncuların haklarının genişletilmesi, köleliğin sürdürülmesi, şekerin ve yan ürünlerinin (melas ve romun) tüm halka sunulması yönünde tahtın ve Parlamento'nun daha fazla desteğini kazanmak için şu ya da bu biçimde güç kullandı. İngiltere, donanmada verilen rom tayınının kurumsallaşmasını (bu uygulama, 1655'te Jamaika'nın ele geçirilmesinden sonra

"gayrıresmi olarak" başladı) onların çabalarına borçludur: 1731'den başlayarak günde yarım pint (yaklaşık 1 su bardağı) rom verildi. Bu miktar, 18. yüzyıl sonlarında yetişkin denizciler için günlük bir pinte çıkarıldı –bebeklik dönemindeki bir endüstrinin çok gereksinim duyduğu yavaş yavaş yaklaşan toplumculuk. 18. yüzyıl sonlarında yoksul yurtlarına resmi olarak verilen şeker ve melas tayınları da buna benzer destekleyici önlemlerdir.

Karayiplerdeki çıkar çevrelerinin korunması, düşük fiyat beklentisi yüzünden henüz değerlendirilmemiş olan yurt içindeki şeker tüketim pazarının muazzam potansiyeli karşısında hassas olan eski destekleyicilerin altından kalkamayacakları kadar pahalı duruma gelince, farklı biçimlerde güç uygulandı. Plantasyoncuların çıkarlarından tamamen farklı ekonomik çıkarları olan birçok kişinin de aralarında yer aldığı abolüsyonistler –ilkönce köle ticaretine, sonra da köleliğin kendisine karşı çıkanlar– plantasyonculara göre plantasyonları yıkıcı nitelikte olan bir tutum aldıkları zaman da aynı şey geçerliydi. Farklı çıkar grupları belli bir anda aynı safta yer alabilirler, ama ekonomik koşulların değişmesi bu güçlü müttefikleri çoğu kez karşı karşıya getirir. (Elli ya da altmış Karayipli meclis üyesinin, Avam Kamarası'ndaki dengeyi diledikleri yönde değiştirebileceklerini 1764 yılında yazmış bir gözlemciden alıntı yapan Eric Williams, reform sonrası Parlamento'da da aynı ölçüde güçlü olan yeni bir bileşimin bulunduğunu sözlerine eklemektedir: "Bu, Lancashireli pamukçuların oluşturduğu çıkar grubuydu; sloganı da tekelcilik değil, laissez faire'di."[19])

O zamanki çeşitli bloklar, taraf değiştirmeye hazırdı – sık sık da değiştirdi. Ama görünürdeki değişkenlikleri, kritik durumlarda uygulama olanağına sahip bulundukları gücü hiçbir biçimde azaltmadı. Yönetimdeki katmanların siyasal ve ekonomik nüfuzu, şekerin ve benzer malların tüm İngiliz

toplumuna giderek artan miktarlarda sunulma koşullarını belirliyordu. Bu nüfuz, vergileri ve gümrük tarifelerini ya da donanma ve yoksul yurtları gibi resmi kuruluşlarca dağıtılacak şeker, melas ve rom stoklarının satın alınmasını etkileyen belirli yasama girişimleri biçiminde veya saflık, kalite standartları vb. gibi konularla ilgili yönetmelikler biçiminde somutlaştı. Ama gayri resmi güç uygulamalarını da kapsıyordu: Dar çıkar grupları, aile bağlantıları, üniversite ve devlet okullarıyla olan ilişkiler, üstü örtülü zorlama, dostluklar, kulüp üyeliği, zenginliğin, iş vaatlerinin, yağcılığın ve başka pek çok şeyin stratejik olarak kullanılması sayesinde elde edilen baskı olanağı resmi ayrıcalıklarla birleştiriliyordu. Günümüz gazete haberlerini dikkatle okuyan herkes bunların çoğunu yakından bilir.

Bu tür güç ve bu gücün uygulanması, "dıştaki" anlamla –sakarozun çeşitli biçimlerinin kullanıma sunulmasına zemin oluşturan koşulların belirlenmesiyle– ilişkilidir. Ama "içteki" anlamın biçimlendirilmesinde de güçten yararlanıldı.

Genç Edmund Verney'in Oxford'a gittiği 1685 yılında, babasının yazdığı ve valizinde bulunanları ayrıntılı olarak sayan mektupta, portakal, limon, kuru üzüm ve muskatın yanı sıra, "üç libre kahverengi şeker, dört parça halinde hazırlanmış bir libre beyaz toz şeker, bir libre kahverengi şekerleme, çeyrek libre beyaz şekerleme"den de söz ediliyordu.[20] Her genç Oxford'a gitmiyordu ve çok az aile bu denli zengin, bu denli anlayışlıydı, ama yine de Jamaika'nın fethinden yalnızca 30 yıl sonra hazırlanmış bu listenin "gündelik ziyafet" niteliği taşıması çok anlamlıdır.

O yüzyılın sonuna doğru şeker fiyatlarının düşmesi, Verney'lerden daha yoksul olan sayısız İngiliz'de, başka lezzetlerin yanı sıra puding yeme alışkanlığının oluşmasını sağladı; aynı zamanda, varlıklıların sofralarından ve mutfaklarından yan-

sıyan şekerin başka kullanımlarını da özendirdi. Sözgelimi, Arthur Young'ın Nacton'daki yoksullar yurdunun yemek listesinde yeraldığını belirttiği içyağlı pudingler, en yoksulların besinine katılan 18. yüzyılda kurumsallaşmış yeniliklerdi. Young'ın biraz da kızarak anlattığı kişiler bunlardı:

> Son iki gün [cuma ve cumartesi] akşam yemeği olarak bezelye lapası verildi; ama onlar, bunun yerine, en sevdikleri yemek olarak gördükleri ekmek ve tereyağı istediler, çünkü çayları vardı. Buna izin verilmesi karşısında şaşkınlığımı gizleyemedim; ama dilerlerse, kazandıkları şilinlerin 2 peni'sini harcamalarına izin verildiğini söylediler; bunun hepsini de ekmek ve tereyağından oluşan yemekleriyle birlikte içmek üzere çaya ve şekere yatırıyorlardı.
>
> Hoşgörü, onların bununla dilediklerini yapmalarına izin verilmesini gerektirir, ama başka bir şeye harcasalardı daha iyi olurdu.[21]

Şekerin çeşitli kullanımları, en sonunda, birçok yerel, özel ve ayırt edici anlam kazandı; ama yöresel ve bölgesel düzeylerdeki bu çeşitlenme –cenaze pastaları, Noel turtaları, pudingler, şekerlemeler, kekler ve daha pek çok şey– ancak bölgesel düzeyde yapılacak titiz araştırmalarla doğrulanacaktır. Ama iki tür kullanım söz konusudur. Üst sınıflara özgü kullanımların (ve bunların bazı anlamlarının) aşağıya ve dışarıya doğru "yoğunlaşma"sının karşısında, büyük ölçüde bağımsız olarak keşfedilen yeni kullanımlar vardı. Bu iki gelişim çizgisinin kesiştiği noktada, güç ile "iç anlam" arasındaki ilişki açığa çıkmaktadır.

Toplumsal gruplar, gündelik yaşamın akışı içinde, eylemleri, maddeleri ve aralarındaki ilişkileri başkalaşıma uğratarak farklı anlam birimleri oluştururlar. Sözgelimi, yeme eylemini içeren ayinlerde alışılmamış yiyecekler (başka türlü yenilmesi yasaklanmış olan ya da törelere uygun olarak veya arkaik bir tarzda hazırlanan şeyler) ya da ayin bağlamından dolayı

bütünüyle farklı bir anlam kazanan sıradan yiyecekler kullanılabilir. Her ikisine de pek çok örnek verilebilir: Musevilerin Fısıh *seder*'i, Eukarist (ekmek-şarap töreni), Şükran Günü hindisi vb. Bir zaman diliminin ("hafta"nın) bitişini ya da bir dinlenme gününü belirli bir yiyeceği tüketerek kutlama geleneği de yaygındır.

17. ve 18. yüzyıl İngilteresi'nde, sakarozun yeni ve başkalaşmış kullanımları, soylu, zengin ve güçlü kesimlerde ayinlere ve törenlere girmişti. Bu tür uygulamaların çoğu Fransız ya da İtalyan kökenliydi; krallıklar arasındaki ziyaretler, şekerlemecilerin ve şeker heykelcilerinin İngiltere'ye yerleşmesi ve egemen sınıfların uluslararası toplumsal alışverişi yollarıyla İngiltere'ye gelmişti. Şekerin bu kullanımları, aşağıya doğru yayıldıkça, yalınlaşmış olabilir; böyle bir şeyin nedeni yalnızca ekonomik gerekçeler değil (zenginlik farkları elbette çok büyüktü), aynı zamanda da geniş halk kitlesinin gözünde birer konum simgesi olarak bu kullanımların benzer bir işlev görememesidir. Kutsal günlerde etli ve tavuklu yemeklerle birlikte kullanılan alışılmamış baharat ve tatlı karışımları; dinsel günler için hazırlanan çok çeşitli özel şekerli yiyecekler; şükran ifadesi olarak ya da hastalara şifa dilemek için tatlı yiyeceklerin armağan edilmesi; ayrılık ve yola çıkış törenlerinde (cenazeler dahil) tatlı içkilerin ve fırında pişirilmiş şeylerin kullanılması – bunlar ve benzer kullanımlar, hem yaygınlaşmaya hem de yoğunlaşmaya örnek oluşturmaktadır.

Dünyasal ya da laik gücün ve otoritenin uygulanışının altını çizen ya da ete kemiğe bürünmesini sağlayan törenler ve kutlamalar, bunların altında yatan ve bir zamanlar simgesi oldukları kuvvetin zorlaması olmaksızın, toplumsal merdivenin basamaklarından aşağıya indi. *Konum hakkı* değil, o şekilde tüketime olanak veren *ekonomik yetenek* önem taşıyordu. Şeker, tam da böyle dönüşümler için mükemmel bir araç

olduğunu zaman içinde kanıtladı. Emekçi yoksulların törensel amaçlarla sakaroz kullanır duruma geldikleri zaman sergiledikleri tüketim davranışları ile özkimlikleri arasındaki ilişkiler, İngiliz toplumunda olup bitenden geriye kalanla tutarlılık gösteriyordu. Görece yoksul kişiler bile, konuklarını ağırlarken, törensel yükümlülüklerini yerine getirirken ve toplumsal bağları onaylarken gösteriş için şeker tüketme olanağına sahipti; çünkü şeker artık lüks gibi görünmeyi sürdüren, ikram edenleri ve ikram edilenleri bir ayrıcalık halesiyle çevreleyen ucuz bir maddeydi.

Şekeri olağanüstü, törensel, özellikle anlamlı bir şey haline getiren uygulamalar ("yoğunlaştırma") ve sıradan, gündelik, gerekli bir şey yapan daha yaygın dönüşüm ("yaygınlaştırma"), kuşku yok ki, herhangi bir toplumsal sınıf tarafından niteliksel olarak farklı, hatta birbirinden ayrı süreçler olarak algılanmadı. Ama bunlar arasında ayrım yapılması burada bazı yararlar sağlayacaktır, çünkü bu ayrım, İngiliz toplumundaki egemen sınıflara ışık tutabilir. Şeker, insanların çoğunun yeni tanıdığı bir madde olduğu için, İngilizlerin yaşamındaki anlamlarını, normlarıyla birtakım modeller sağlayan egemen sınıflardan aşağıya doğru yayılma sürecinde kazandı.

Emekçiler, çay, şeker, rom ve tütün gibi maddeleri, işçi sınıfı yaşantısının temposuna uygun olarak kullandılar. İngiltere'nin düzensiz ve eşitsiz bir biçimde de olsa dönüşüm geçirerek, ağırlıkla kırsal, tarımsal ve prekapitalist bir toplum olmaktan çıktığı yüzyıllar, tüketimde yeniliklerin olduğu yüzyıllardı. Çalışma programlarının hızlandığı, kırdan kente göçün ivme kazandığı ve fabrika sisteminin şekillenip hızlandığı bir süreçte şeker de benimsendi. Bu tür değişiklikler, yemek alışkanlıklarının kalıplarını gitgide daha çok etkiledi. Ekonomik değişiklikler yemek programlarını dönüşüme uğratırken, başka yenilikler yanında, kalori yüklü şekerle tatlandırılmış sıcak sıvı

uyarıcıların ve tütünün de öğünleri, hatta öğün tanımını nasıl dönüşüme uğrattığını daha önce gördük.

Anlam ve güç fikirleri işte bu noktada birbiriyle ilişkiye girer. 17. Yüzyılda şekerin savunuculuğunu yapanların hiçbirisi, sevgili İngiltere'lerinin kısa sürede şeker yiyen bir ülke haline geleceğini elbette tahmin etmediler; yine de onlar ve temsil ettikleri sınıflar, gitgide daha çok şekere boğulan, köle ticaretinin, plantasyon sisteminin, köleliğin ve kısa süre sonra da metropolde yaygınlaşan fabrika sisteminin zenginleştirdiği bir toplumun durmaksızın gelişimini güvenceye aldılar. Lüks bir maldan bireysel çabayla satınalınabilir bir proleter yiyeceğine dönüşünün bir örneği olarak sakaroz, halkın afyonlarından birisiydi ve bu maddenin tüketilmesi, onu üreten sistemin başarılı olduğunun simgesel bir göstergesiydi.

19. Yüzyıl ortalarında, vergilerin eşitlenmesini –İngiliz pazarına daha ucuz şeker gelmesini sağlamak için yürütülen savaşımı– savunanların en önde gelenlerinden birisi, kendisi de şeker komisyoncusu olan ve İngilizlerin yeme alışkanlıklarına ilişkin zekice gözlemleri bulunan George R. Porter'dı. "Yaşamak için mutlaka gerekli maddelerden birisi olmadığı halde," diye yazıyordu 1851'de, "bu ülkede uzun süreden beri var olan alışkanlık, onu [şekeri] neredeyse her sınıfın gündelik olarak kullanmasına yol açmıştır; öyle ki, Avrupa'da buna benzer bir tüketim düzeyine sahip hiçbir halk yoktur."[22] Porter, Büyük Britanya halkının satın alabilecek gücü olsa daha çok şeker tüketmeye hazır olduğunu ve vergilerin, yoksullara orantısız ve adaletsiz bir yük getirdiğini ileri sürerek şeker vergilerine karşı çıkıyordu. Zenginler için, diyordu, 1840'lı yıllardaki aile bütçesinde şeker öylesine önemsiz bir kalemdi ki, ister altı peniye, isterse bir şiline malolsun, şekerini alabiliyorlardı; varlığı daha az olanlar içinse durum böyle değildi. Porter, savunduğu tezleri daha inandırıcı kılmak için, şeker fi-

yatının yükseldiği 1830-49 yılları arasındaki dönemde toplam tüketimin azaldığı saptamasından yola çıkarak, farklı tüketimle ilgili birtakım zekice tahminler ortaya atıyordu: "Yalnızca bir istisna, yani 1835 yılı dışında, fiyattaki her artışa tüketimdeki azalma eşlik etmiş, pazardaki her düşüş ise talebi artırmıştır." Sonra, Britanya'nın ulusal nüfusunun belki beşte birini oluşturduğunu tahmin ettiği zengin ve orta düzeydeki ailelerin, 1830'larda, nereden baksanız kişi başına yılda yaklaşık kırk libre şeker tükettiğini ("özenle yapılmış irdelemeler"e dayanarak) varsayıyordu.[23] Porter, İngiliz nüfusunun diğer beşte dördünün kişi başına yıllık tüketiminin, 1831'de on beş libre, 1840'ta (vergiler daha yüksekken) dokuz libre, 1849'da ise 20 libre düzeyinde gerçekleşmiş olacağı sonucuna varıyordu. Majestelerinin gemilerinden birinde hizmet eden her kişiye resmi tayın olarak günde bir buçuk ons (ya da yılda otuz dört libre) şeker verilirken, o sıralar hükümete ait bakımevlerinde kalan yoksul yaşlılara yaklaşık olarak yılda yirmi üç libre verildiği yolundaki ilginç gözlemini bu hesaplarla karşılaştırıyordu.

Biraz değişik biçimde ifade edilirse, tercihli vergilerin (Karayipli plantasyoncuların ve –sözümona– özgürlüğüne yeni kavuşan Karayip halkının işini kolaylaştırmak için tasarlanan vergilerin) kaldırılmasından ve şeker fiyatının dünyadaki düzeyi izlemeye başlamasından önce, Britanya, yoksulların aldıkları şekeri azalan oran yöntemiyle vergilendiriyordu; dolayısıyla da yoksul sınıflarda şeker tüketimini, resmi sorumluluğu altında bulunan denizcilerin ve yoksulların şeker tüketiminden bile oldukça düşük bir düzeyde tutuyordu. Avrupa'da şekere (ve benzer ürünlere) duyulan arzudan dolayı, Karayiplerdeki plantasyonlar en başından beri kârlı olmuştu. Daha önce gördüğümüz gibi, İngiltere'deki iç talep, en sonunda, ihracat pazarını neredeyse bütünüyle sildi. Öyleyse şeker, İngiliz Karayiplerindeki köleliğin ve köle ticaretinin köşetaşıydı; şeke-

ri üreten köleleştirilmiş Afrikalılar da şeker yemeyi öğrenmekte olan İngiliz emekçilerine açık ekonomik ilişkilerle bağlıydı.

Özgürleşme, plantasyoncu sınıflar için bir yenilgi, ama ticaretin genişleyeceğine ve tüketimin artacağına inanan yurtiçindekiler için bir zaferdi. Plantasyonculara ödenen (sözümona, yeni özgürlüğe kavuşmuş olanları da "koruma"yı amaçlayan) tazminatlar İngiliz hükümetince karşılandı; ama son derece orantısız bir biçimde yoksullarca ödenmiş olan şeker vergileri zaten onları bol bol tazmin etmişti. Söz konusu vergilerin dayandığı yasalar, serbest ticaret yanlılarının hücumlarıyla 1852'de yerle bir olmaya başladığı zaman, tercihli vergilerin özgürlüğüne kavuşmuş Karayiplileri koruduğu şeklinde desteksiz bir sav ortaya atıldı; oysa gerçekte, tercihli vergilerin, bu özgürleşmiş kölelere zırnık kadar bile katkısı yoktu. Ama vergiler kesinlikle Karayipli plantasyoncuları koruyordu, şeker endüstrisinde makineleşmeyi daha az çekici bir seçenek yapıyordu ve Büyük Britanya'da şeker fiyatını yüksek tutuyordu. Yabancılar Ofisi'nin göz yummasıyla Hindistan'dan, Çin'den ve başka yerlerden sözleşmeli işçiler getirilerek, özgürleşen kölelerin oy kullanma ve toprak sahibi olmalarını önleyen özel yasalar çıkarılarak İngiliz Karayiplerinde plantasyoncuların özgürlükten sonra çektikleri "acılar" dindirildi. Güdülen genel amaç, ya özgürlüğe yeni kavuşanların şeker endüstrisinden bağımsız bir yaşam kurmalarını önlemek ya da metropolde proleterlerin yapmakta oldukları gibi ücretleri ve çalışma koşullarını tartışmak için toplu pazarlık ve grev yoluna gitmelerini engelemekti. Bu stratejiler işe yaradı; Karayipler, Büyük Britanya'da tüketilen sakarozun önceki kadar büyük bir bölümünü bir daha asla üretemese bile, "şeker adaları" olarak kaldı; buraların halkı, iki arada bir derede kalmış gibi, –yeni köylüler ve kırsal proleterler olarak– iki ekonomik uyuma ayak uydurmaya mahkûmdu, bunların ikisi de ekonomik güvence

sağlayamazdı. Köleleştirilmiş Afrikalıların Karayiplerdeki İngiliz sömürgelerinde İngiltere için şeker ürettikleri iki yüzyıl süresince, ekonomik karşılıklılık ve ortaya çıkış koşullarından dolayı, İngiltere'nin kentlerinde doğmakta olan fabrika nüfuslarıyla bu köleler arasında çok yakın bir bağ oluşmuştu. Artık özgürlüğüne kavuşmuş olan ama metropolün bütünüyle savsakladığı Karayipler halkı, yüz yılı aşkın bir süre sonra imparatorluğun merkezine göçerek yeniden rahatsız edici bir görüntü oluşturuncaya kadar gözden kayboldu.

Bunların hiçbirisi Porter gibi adamların umurunda olamazdı. O, Karayipli plantasyoncuların geçimlerini sağlayıp sağlayamadıklarıyla değil (hele hele, Karayipli özgür kölelerin geçimlerini sağlayıp sağlayamadıklarıyla hiç değil), ülkede şeker tüketimini artırmakla ilgileniyordu. "Karayip sömürgelerimizdeki yeni özgürleşmiş köle nüfusunun mutluluğu ile yüksek şeker fiyatını, pek düşünüp taşınmadan, özdeşleştirmeyi yeğleyen"lere kabahat buluyordu ve özgür olmanın, eski köleler için yeterli bir ödül olduğunu savunuyordu.[24] Kazanan, Porter ve diğer "serbest ticaret" yanlıları oldu. Karayip şekerine tanınan bütün özel koruyucu ayrıcalıklar yirmi yıl içinde kaldırıldı.

Fiyatlar düşerken, sakaroz kullanımlarına yenileri eklendi – marmelat ve reçeller, yoğunlaştırılmış süt, çikolata ve şerbet bunlar arasındaydı. Tercihli vergi sisteminde ilk çatlakların belirmesinden sonraki yarım yüzyılda, İngiliz işçi sınıfının şekere olan arzusu doyurulamaz gibi görünüyordu. Bu, elbette, şekerle ilgili önceki deneyimleri ve onların beslenme dengesini de kapsıyordu:

> Nüfusumuzun büyük bölümü için şeker bir uyarıcıdır; ister alkole dönüştürülsün, isterse ham olarak tüketilsin, esin vermese bile anında enerji veren bir kaynaktır. Aslına bakılırsa, bazı yoksul ailelerde şeker tüketiminin çok yüksek olması, bu ailelerin uyguladığı besin

düzeninin, ikincil besin doyumları denilebilecek şeyler ve hemen uyarıcı özellikler yönünden fakir olmasıyla çok yakından bağıntılıdır. Bu, özellikle de tatlılar ve çocukların ekmeğine sürülen ürünler söz konusu olduğunda, şeker tüketiminde çok önemli bir noktadır. Öyleyse, şu soru akla gelmektedir: Yiyecek nedir ya da yiyeceğe harcanan para ne kadardır ve bu ne dereceye kadar bir ihtiyaçtır? Soru bu biçime sokulunca pek bir şey ifade etmez, ama iş gören atlarınızı samanla, ava gittiğiniz atlarınızı yulafla besliyorsunuz şeklinde bir söz anımsıyorum –sanırım, Bernard Shaw'un "Kira Üzerine Deneme"sinde geçiyordu. İnsan nüfusumuza da böyle davranıyoruz: İşi gücü gösteriş ve süs olanları, son derece uyarıcı olan ve pek çok ikincil doyum sağlayan besinlerle, aşağı düzeydeki nüfusumuzu ise hiç uyarıcı olmayan, çok yoksul besinlerle besliyoruz... Ekonomi açısından bakılırsa, eldeki gelirin belli bir kısmıyla hangi yiyecek maddelerinin satın alınacağını görenekler belirler ve bunların pek çoğu da su katılmamış sınıfsal göreneklerdir.[25]

Ashby, burada, İngiliz besinindeki dönüşümün bir yönünü oluşturan sakaroz ve uyarıcı içeceklerin erken yayılmasına parmak basıyor. Slare ve Moseley'nin çaya ve şekere düzdükleri övgüler, "Yoksulların ödeyebilecek güçleri olsaydı çay yerine süt ya da küçük bira içerlerdi," diyen Peder Davies'in öfkeli açıklamasıyla birlikte okununca, salt fiyatlar düştüğü için insanların 1850'den sonra daha çok şeker yedikleri sonucuna varılması, olayın aşırı basitleştirilmesi olur. Şeker açlığı çeken bir nüfusun, –şeker kullanma alışkanlığını edindikten sonra– neredeyse sınırsız şeker stoklarına ulaşma olanağını elde ettiği noktada anlam ve güç bu tarihle çakışır. Bu nedenle, üretimle tüketim arasında, iç anlamlar denilen anlamlarla daha geniş "dış" anlamlar arasında bağ kurulması gerekir.

Bize en çok zevk veren şeylerin, serbestçe kullanıldığında zarar verdiği, güzel bir genel gözlemdir. Şekerle ilgili olarak bu söylenemez; [şekerin] hiçbir kötü özelliği olmadığı için, kullanımı da hiçbir zararlı sonuca yol açamaz... Çay kullanımına bağlı sancıdan şikayetçi olan-

ların, daha az çay içerek ve en iyi cins şekeri daha bol kullanarak, şekerin yumuşak ve balsamlı niteliği sayesinde bu bozukluğu önleyebilecekleri umulabilir.[26]

18. Yüzyıl ortalarında yaşamış adı bilinmeyen bir sakarozsever, sınırsız bir çoşkuyla böyle yazıyordu. Anne sütü, diyordu, şeker katılınca daha iyi hale gelir. Melas, özellikle ekmeğe sürülünce, tereyağı ya da peynirden daha besleyicidir; melas kullanılarak üretilen ale ve biranın içimi daha iyi olur. Rom, brendiden daha sağlıklıdır. Şeker, ham meyveyi bile yenilebilir kılar.

Bu türden ölçüsüz övgüler o zamanlar yaygındı ve okurun da gözünden kaçmayacağı gibi, verdikleri mesaj başka başka olsa bile, bu methiyeler, aynı zamanda, parlamenterlerce, yargıçlarca, hekimlerce, subaylarca, iş adamlarınca, avukatlarca okunan birer politik söylevdi – bu "ilerici" fikirler, yasama erkinin şekerle ve başka ithal yiyeceklerle ilgili tutumları üzerinde topluca etkili oluyordu. Yine de, Birleşik Krallık halkı için kökten yeni bir beslenme düzeninin –bazı özellikleri bütün sınıflarca paylaşılan, bazı özellikleri ise farklı dağılım gösteren bir düzenin– yaratılması, salt yasamaya ya da dar biçimde tanımlanmış tek bir "neden"e gönderme yapılarak kesinlikle açıklanamaz. İnsan olarak tatlılığa olan eğilimimiz, maddesel dünyaya simgesel anlam kazandırma yeteneğimiz ve beslenme biyolojisini toplumsal yapılarımızla iç içe geçirmemiz, İngiltere'de sakaroz tüketiminin artmasına katkıda bulundu. Ama bunlar, ne tüketimin zaman içinde ya da bir sınıftan diğerine çeşitlilik gösterdiğini açıklar ne de toplumsal grupların, farklı anlarda ya da farklı biçimlerde başka grupların davranışını niçin etkileyebildiklerini ortaya koyar.

Emekçi sınıfların üretkenliğinin artması, önceki besinleri de dahil olmak üzere yaşama koşullarının köklü biçimde

değişmesi, kendilerini yönetenlere öykünmeye istekli olmaları, dünya ekonomisinin evrim geçirmesi ve kapitalist anlayışın yayılması –bu etmenler, birbirinin karşısına konularak ölçülemez ya da tartılamaz. Ama bunlar, insanlık doğamız, simgesel yeteneğimiz ve biyolojik doyumumuzu toplumsal olarak ifade edip örgütlemeye yatkınlığımız gibi etmenlerden ayırt edilebilir; çünkü bu son sayılanlar, işleyişi tanımlanabilen, ama kökenleri ya da farklı etkileri açısından açıklanamayan değişmez, verili etmenlerdir.

Sakarozun ya da başka herhangi bir yiyeceğin/tadın, karmaşık bir toplumu oluşturan grupların ya da sınıfların yemek sistemlerine nasıl uyduğunu çözümlemeye girişmeden önce, ilk olarak oraya nasıl ulaştığını (özellikle, sakaroz gibi yeni girmiş bir madde söz konusuysa), hangi kuvvetlerin etkisiyle kullanımının arttığını ve tüketiminin neden dolayı önem kazandığını –neden dolayı (bu olguda) ender, yeni ya da önemsiz bir madde olmaktan çıkıp mutlak bir gereksinim haline geldiğini– açıklayabilmemiz gerekir. Modern toplumlarda yiyecekleri araştıran antropologların, yiyeceklerin nereden geldiği ve kimler tarafından üretildiğiyle görünüşte hiç mi hiç ilgilenmemiş olmaları tuhaftır, çünkü böyle bir ilgisizlik, beslenme antropologlarının geleneksel kaygılarıyla taban tabana zıttır. Trobriandlılar, Tikopialar ya da Bembalar gibi ilkel toplumlar anlatılırken yiyeceklere de girildiğinde, bunların üretilmesinin niteliği ve koşulları, kaynakları ve bulunabilirliği, toplumbilimsel çözümlemenin temel özelliklerini oluşturur.[27] Ama modern toplumların yiyecek sistemleri inceleniyorken, bu tür özellikler analiz edilmez; bunun olası bir nedeni, yiyeceklerin üretimi ile tüketim koşullarının birbirinden son derece uzak gibi görünmesidir. Çok az insanın kendi yiyeceğini ürettiği ve yediklerimizin hepsini –ya da en büyük bölümünü– üretici olmayan başkalarından çoğunlukla satın aldığımız el-

bette doğrudur. Antropologların sözümona inceledikleri küçük boyutlu, genellikle kendine yeterli "ilkel" toplumlardan fersah fersah uzakta olan karmaşık modern toplumlar, yiyecek üretimi ile tüketimini birbirinden ayırmış görünüyorlar; ama yine de, gereksinim olduğunda ne miktarda yiyeceğin niçin kullanıma hazır edildiği ve böyle bulunabilirliklerin yiyecek seçimlerini nasıl biçimlendirdiği, yanıtlanmayı hak eden sorulardır. Üretim ile tüketim arasında hâlâ bir bağlantı vardır ve şeker söz konusu olduğunda, üretimin erken dönemlerinde aslında belirli tüketici gruplarının –gerçekte, İngiltere ulusal nüfusunun– hedeflendiğini somut olgular ortaya koymaktadır.

Gerek zamana, gerekse sınıfsal bölünmelere değinilmeden, İngiliz yaşamında yiyeceklerin törenselleştirilmesine ilişkin bir araştırmaya girişilseydi, anlam arayışı, zamanın bir noktasında tüm İngiliz halkınca paylaşıldığı varsayılan şeylerle sınırlı olurdu. Tarihsellikten böylesine uzak bir tutum, anlam sistemini bugün ile çakıştırırdı – böylece de yiyeceğin kullanımlarını ve anlamlarını netleştireceğine, bulandırırdı. Şeker üretiminin şeker tüketiminden koparılmasında olduğu gibi, sürecin zamandan koparılması da tartışmayı tek bir noktaya hapseder; şeylerin niçin bugün oldukları gibi olduklarının açıklanması, toplumsal sistemin kısımları arasında var olan ilişkilerle sınırlı kalır. Ama dönüp geriye bakarsak, böyle bir sistemi oluşturan kısımlar arasındaki ilişkilerin karakteristik biçimlerini zaman içinde nasıl aldıklarını görme olanağına kavuşuruz.

Proletaryanın ihtiyaç maddesine dönüşen ilk egzotik lüks madde olarak şeker, metropol ülkede gitgide genişleyen kapitalist sınıflar için yeni ve farklı –yani, altın, fildişi, ipek ve diğer dayanıklı lüks mallardan farklı– bir siyasal ve askeri önem kazanan ilk ithal mallar arasındaydı. Plantasyonlar, uzun süreden beri, yurt içine yeniden yatırım için doğrudan sermaye transferleri yaparak ya da yurt içinden bitmiş malları alıp kulla-

narak[28] kâr yaratan kaynaklar olarak görülmekle birlikte, burada ortaya atılan varsayıma göre, şeker ve diğer uyarıcı besinler, tarla ve fabrika işçilerinin gereksinimlerini karşılayarak, onları hoşnut ederek –gerçekte, ilaçlayarak– metropolde proletarya yaratmanın ve üretmenin toplam maliyetini keskin biçimde düşürdü.

Peki, İngiliz emekçi sınıfları nasıl şeker tüketicisi oldular? Emekçi halkın, daha çok kazanabilmek –böylece de tüketebilmek– için daha çok çalışmaya hazır olması, modern yeme kalıplarının evriminde belirleyici bir özellikti. Yeni ticari bir ruh, bu eğilimi, özendirilmesi ve yararlanılması gereken bir erdem olarak algılayıp kavramalıydı. Bu ruhun dizginlerini kırmasıyla birlikte, ekonomik ve siyasal düzen büyük değişiklikler geçirdi; bu değişiklikler, İngiltere'nin tarımsal yaşamını dönüşüme uğrattı, kırsal nüfusu "özgürleştirdi", tropikal sömürgelerin fethedilip işlenmesine yol açtı ve anayurda yeni besin maddelerinin getirilmesiyle sonuçlandı. Benim görüşüme göre, sakaroz gibi maddelerin tüketimindeki artış, emekçilerin yaşantılarında oluşan yeni çalışma programları, yeni emek türleri ve yeni günlük yaşam koşulları gibi derin değişmelerin dolaysız bir sonucuydu; bu değişmeler, yeni besin ve yeni yeme biçimlerini algılanabilir ve "doğal" hale getirdi.

Ama bu söz, İngiliz emekçilerin değişimi salt edilgin biçimde seyrettikleri anlamına gelmez. 18. yüzyılda yaşayan bir yazar şu gözlemini bildirmiştir:

> İngiltere'de değişik insan kademeleri, neredeyse hiç sezdirmeden birbirinin içine kayıyor ve yapının her parçasına bir eşitlik ruhu yayılıyor. Dolayısıyla, bütün değişik duraklarda ve koşullarda, birbiriyle yarışmak için güçlü bir çaba doğuyor. Aşağı kademelerin her birisi, bir üstlerinde bulunanların düzeyine yükselmek için sonu gelmez amansız bir hırsla çabalıyor. Böyle bir durumda, modanın

denetimsiz egemenliği hüküm sürüyor ve moda olmuş bir lüks, tıpkı bulaşıcı hastalık gibi yayılıyor olsa gerektir.[29]

Bu yorumcu, döneminin "eşitlik ruhu"nu kesinlikle abartmış olmasına karşın, başka yazarlar da emekçi sınıfların kendilerinden "daha iyi olanlar"ın alışkanlıklarını ve göreneklerini benimserken oynadıkları rolle ilgili yorumlar yapmışlardır.[30]

Toplumu denetleyenlerin emekçi halka yönelik tutumlarının farklı olması ve varlıklı kişilerce tüketilen yepyeni besinleri denemek için emekçilerin istek duymaları gibi faktörler de hiç kuşkusuz, 18. yüzyıl sonlarında etkili oldu. Bir sonraki yüzyılda, İngiltere'yi başka ülkeler izledi; onlar da gitgide kentlileşip sanayileştiler, çalışma programlarına göre yeme programlarını değiştirdiler, evden uzakta yemek yemeyi, hazır besinleri daha sık tüketmeyi ve bu arada daha çok şeker kullanmayı işçilerine öğrettiler. Bu toplumları yönetenler, yeterli uyarıcı alırlarsa işçilerin üretkenliklerini artırabildiklerini ve kendilerini yeni, öğrenilebilir gereksinimlere açabildiklerini kavradılar.

Böyle değişikliklerin kesin "neden"i, geniş ekonomik güçlerin yarattığı bir bağlam ya da bir durumlar dizisidir; o bağlam içinde, yeni yiyecek "seçimleri" yapılır – gerçekte, birer seçim olarak algılanmadan bile önce, bunlara şekil verilir. On dakikalık bir kahve molasında "Alman" pastası ile "Fransız" gözlemesi arasında yapılacak seçim de bir seçimdir, ama bu seçimin yapıldığı koşullar özgürce seçilemeyebilir. Tıpkı otuz dakikalık öğle yemeği molasında McDonald's hamburgeri ile Gino's piliç budu arasında yapılan seçim gibi, seçimin taşıdığı önem, seçim yapılırken uyulması gereken kısıtlamaların öneminden çok daha azdır.

Hemen hemen aynı biçimde, taklit (ya da öykünme) olgusu, tarihsel olmayan ama simgesel anlam taşıyan bir boşluk-

ta meydana gelmez. Emekçi insanların, kendileri üzerinde iktidar sahibi olanların davranışında gerçekten neyi taklit ettikleri ve böyle bir davranışla neyi ifade ettikleri (niyetledikleri, bildirdikleri) her zaman açık değildir. Akşam kahvaltısı alışkanlığının tarihi, buna iyi bir örnektir. Emekçi İngilizlerin bu bakımdan öykünme yoluyla yaptıkları şey, tıpkı kendilerinden daha ayrıcalıklı olanlar gibi, şeker ve sütle çay içmekti (bu çoğunlukla kalitesiz çaydı, bazen ikinci kez kullanılan çaydı, hatta şeker pekmeziyle tatlandırılarak ekmek kabuklarının üzerine dökülen sıcak sudan oluşuyordu). Emekçiler, bu geleneği aşırı ölçüde benimseyerek, çoK tatlandırılmış çay tüketimlerini durmaksızın artırdılar; ta ki I. Dünya Savaşı bu tırmanışa ara verinceye kadar. Ama bu yükselişi, emekçilerin toplumsal olarak kendilerinden daha iyi olanları taklit etmelerinin sonucu olarak nitelendirmek çok açıklayıcı olur mu? Tatlandırılmış çayın sıcak, uyarıcı ve yüksek kalorili olması; ücret için güç şartlar altında ağır çalışmanın, çay içme alışkanlığının yerleştiği koşulları tanımlaması; çayın soğuk bir öğünü sıcak öğün gibi yapma gücüne sahip olması – bunlar da aynı ölçüde önemli görünen noktalardır. Başka bir etmen de bu besinlerin nerede, kimin öncülüğüyle, ne tür işçilerce ve kimin denetimi altında üretildiği ile nerede tüketildiği arasındaki yakın ilişkiydi. Ne de olsa imparatorluk, tek bir siyasal sistem içinde plantasyon kölesi ve (sonunda) fabrika proleteri kategorilerinin oluşumuna tanıklık etmiş ve emperyal denetim altında bunların birbirlerinin gereksinimlerini karşılamalarından muazzam kazançlar sağlamış olan bir iç yapılanmaya sahipti.

Ama bu bizi nereye varmaktadır? İngilizler niçin böylesine hevesli şeker tüketicileri oldular? Primatlara özgü doğuştan tatlı sevgisi nedeniyle değil; insan soyu, simgesel iletişim özelliğine sahip olduğu ve yeme de dahil yaptığı her şeye bir anlam yüklediği için değil; toplumun aşağı düzeylerinde bulunan-

lar "üstler"ini taklit ettikleri için değil; soğuk, nemli iklimlerde yaşayan insanlar, sözümona, şekeri başka insanlardan daha çok sevdikleri için de değil. Daha yalın birtakım gerçekler daha ikna edici görünmektedir. İngiliz işçinin yiyeceği kalori ve besleyicilik yönünden yetersiz ve tekdüzeydi. Çalışan insanlar, özellikle kahvaltıda ve öğle yemeklerinde çoğunlukla sıcak bir şey yiyemiyorlardı. Yeni çalışma ve dinlenme takvimleri, değişen istihdam koşulları, tarım emekçisinin toprak sahibine olan bağımlılık ilişkisinin sona ermesi, pazar için üretim sisteminin, sonra da fabrika sisteminin gelişmesi – bunlar, yeme alışkanlıklarında oluşan değişikliklerin bağlamsal koşulları arasında yer alıyordu. İnsanların kendilerinden daha iyi olanlara öykünme eğilimi, bu gerçeklerin ışığı altında daha geniş bir açıklama temeline oturtulabilir. Şekere düzülen övgüleri okuyup, burada daha kentsel bir yaşamı hızla benimseyen, zaman bilincine sahip ve endüstriyel karakter taşıyan bir toplum söz konusu olduğunu anımsadığımız zaman, Slare'in gerçeklere Hanway'den daha yakın görünmesi şaşırtıcı değildir.

Yine de şeker, çay ve benzer ürünler, sıradan insanların giderek artan özgürlüğünü, kendi yaşam standardının yükseltilmesine katkıda bulunma fırsatını temsil ediyordu. Ama bunun öne sürülmesiyle bazı sorular ortaya çıkmaktadır. Dile getirilen seçme özgürlüğü, ancak, özgürce seçme hakkına sahip olduğu varsayılanların, kendi denetimi altında bulunmayan güçlerin belirlediği olasılıklar çerçevesinde bir özgürlük anlamına geliyordu. Şeker gibi maddelerin İngiliz yaşamında birer ilginçlik ya da süs olmaktan çıkıp özsaygısına sahip nazik konukseverliğin temel öğeleri haline gelebilmesi için, insanların bunları günlük yaşamlarıyla iç içe dokumaları, bunlara anlam kazandırmaları ve bunları tüketme zevkini birbirlerine öğretmeleri gerekliydi.

Şekerin İngiliz halkının kullanımına sunulması, simge oluş-

turma ve anlam yükleme süreçleriyle değil, nasıl örgütlendiğini sıradan yurttaşların kavrayabilecekleri toplumsal, ekonomik ve askeri girişimler nedeniyle mümkün oldu. Sakaroz ve acı uyarıcı içeceklerin üretimi için gerekli olan muazzam miktarlardaki zorlama emek için de düzenlemelerin yapılması gerekiyordu, yoksa bu maddeler arzulanan miktarlarda satışa sunulamazdı. Ancak bu düzenlemelerin yapılmasıyla, insana özgü harika bir yetenek olan anlam bulma ve yükleme yeteneği uygulanabilirdi. Kısacası, tadın ve simgesel yeteneğin uygulanmasına olanak verecek bir malın yaratılması, bir yandan şekeri üreten köleleştirilmiş Afrikalıların, öte yandan da şekeri tüketen proleterleştirilmiş İngiliz halkının olanaklarının çok ötesindeydi. Köle ve proleter, emperyal ekonomik sisteme birlikte güç veriyorlardı; sistem de bunların birisine kelepçe, diğerine ise şeker ve rom sağlanmasını güvenceye alıyordu; ama ne kölenin ne de proleterin bu sistem üzerinde kayda değer bir etkisi vardı. Tüketicinin giderek artan seçme özgürlüğü, bir anlamda özgürlüktü, ama başka anlamda özgürlük değildi.

Şeker fiyatlarındaki düşüşü her zaman tüketimdeki artışın izlediği yolunda Porter'ın ortaya attığı sav, 19. yüzyılın ikinci yarısında, yani şekere konan vergi ve harçların da azaltıldığı dönemde açık olarak kanıtlandı. Hükümetin topladığı vergilerde buna benzer bir tasfiye uzun zamandan beri bekleniyordu, ama 1872'ye gelindiğinde vergiler yarı yarıya azalmıştı. Vergi tarihçisi S. Dowell'ın bu konudaki düşünceleri, önceki iki yüzyılı çok iyi aydınlatıyor:

> Mali sistemimizin genelini gözönünde bulunduran ve ülkenin ilerlemesinin geçici ama normal olmayan bir koşulu olarak, zenginlikteki inişli çıkışlı ilerleme konusunda dikkatlerini ilerideki muhtemel sonuçlar üzerinde toplayan birçok dikkatli ve basiretli kişinin kanısına göre, hiç kuşku yok ki burada, daha ileriye götürülürse verginin

tümüyle ortadan kaldırılması tehlikesini doğuran indirim sürecini durdurmamız gerekiyordu. Çay ve kahveden alınan vergiyle birlikte bu vergi, onların görüşüne göre, özellikle önemli bir konumda bulunuyordu: Barış zamanlarında, tüm ülke yüzeyine eşit biçimde yayılarak baskısı kimse tarafından hissedilmeyecek kadar düşük oranlarda tutulacak olan bu vergiler, savaş zamanında ülke çapında seferberlik çağrısı yapıldığında kullanıma hazır güçlü motorlardı. Bu vergilerin kaldırılması, vergilendirme sistemimizin temel direklerinin yıkılması olurdu.[31]

Kişisel tüketim harcamalarının kaymağı toplanarak sürdürülen devlete ait gelir sağlama sistemlerinin yaratılmasında böyle vergilerin oynadığı rol önemlidir. Şeker ve diğer egzotik ürünler –özellikle de İngiliz halkının şeker katarak kullandığı acı, alışkanlık yapan uyarıcılar– arasında vergilendirmeye en uygun olan ürün şekerdi; bunun bir nedeni, (örneğin, çaydan farklı olarak) kaçakçılığa pek uygun olmamasıydı. Şekerin hazineye kattığı zenginlik arttıkça, vergilendirilebilir bir madde olarak değeri de kutsandı: Şeker tüketiminin genişleyerek sürmesine bağlanan güçlü çıkarlar oluştu. Tıpkı çay ya da tütün gibi, şekerin de, kıt arz nedeniyle fiyatı yükselse bile, kazanç getireceğine güvenilebilirdi. Dowell'ın dediği gibi, tüketimi bu denli yaygın olduğu için, "baskısı kimse tarafından hissedilmedi." Dolayısıyla, yeni bir özgürlük olan şekere para bulma özgürlüğü, bir yönetim anahtarıydı.

Bu tür malların İngiliz beslenmesindeki yerinin değişmesi ve kitlesel tüketimden doğacak nihai sonuçların giderek daha iyi kavranmasıyla, dünya pazarı yavaş yavaş şeker fiyatını belirlemeye başladı. Ama bu bile durumu abartmaktadır, çünkü dünya pazarında şeker kadar fazla siyasal oyuna konu olan bir besin maddesi daha yoktur. Şeker, önceleri, tümüyle Karayipli plantasyonculara bırakılamayacak kadar önemliydi, daha sonra da, tümüyle pazarın etkilerine maruz bırakılamayacak kadar

önem kazandı. Sakarөz, ticari ve endüstriyel zenginlik kaynağı olduğu kadar, bürokratik zenginlik kaynağıydı da. Var olan ve oluşabilecek şeker pazarının büyüklüğü kavranınca, bu pazarda denetimin elde tutulması önem kazandı. Şeker, kitlesel tüketimde gizli olan muazzam gücün canlı ifadesini bulmasında bütün başka mallara öncülük etti. Bu alandaki denetim ve nihai sonuç konusunda üstlenilen sorumluluk, metropol ile sömürge arasındaki bağları belirleyen felsefenin baştan aşağı gözden geçirilmesine yol açtı. Şekeri başka bir yerden temin etmek İngiliz kitleler için daha ucuz hale gelince ve daha ucuz fiyatla daha fazla şeker satmak İngiliz burjuvazisi için daha kazançlı olunca, İngiliz Antilerinin yazgısının belirlendiğini söylersek pek de abartmış sayılmayız.

Nesneleri, bizim verdiğimiz anlamların başkalarınca sınanmasını güçleştiren koşullar altında başkaları adına tanımlayabildiğimiz ölçüde, o başkalarının bu nesneleri kullanıp kullanmamalarını, tüketip tüketmemelerini, değerli sayıp saymamalarını denetliyoruz demektir. Tüketimlerini kamçılayarak başkalarının öztanımını etkileriz, böylece de bizzat onların kişilik yapılarına, yani kendilerinin kim ve ne olduklarına ilişkin düşüncelerine derinlemesine gireriz. Tütün, şeker ve çay, kapitalist sistem içinde, kişinin farklı biçimde *tüketerek* farklı hale *gelebileceği* yolundaki karmaşık fikri, kullanımları nedeniyle ileten ilk nesnelerdi. Bu fikrin beslenmeyle, primatlarla ya da tatlı eğilimiyle pek ilişkisi yoktur; simgelerle de göründüğünden daha az ilişkisi vardır. Ama bu fikir, İngiltere'nin temel bir dönüşüm sonucu, hiyerarşik, statüye dayalı bir Ortaçağ toplumu olmaktan çıkıp sosyaldemokrat, kapitalist ve endüstriyel bir toplum olmasıyla sıkı sıkıya bağlantılıdır.

Burada ileriye sürülen savı, yani çalışma ve gündelik yaşantının temposunda ve niteliğinde oluşan büyük temel

değişikliklerin beslenme düzenindeki değişiklikleri etkilediği savını kanıtlamak zordur ya da olanaksızdır. Daha ileri bir varsayım da yeni besinlerin niteliğinin, gördükleri nihai kabul bakımından önemli olduğudur. İngiliz kapitalizminin, üst sınıfa özgü lüksler olmaktan çıkarıp işçi sınıfının gereksinimlerine dönüştürdüğü maddeler belirli bir tiptedir. Bu maddeler, alkol ya da tütün gibi, gerçeklerden bir süre uzaklaşılmasını sağlar ve aç midelerin gurultusunu bastırır. Kahve, çikolata ya da çay gibi, beslenme sağlamaksızın daha çok çalışma için uyarı sağlar. Şeker gibi, bir yandan kalori sağlarken, öte yandan da birlikte kullanıldığı başka maddelerin çekiciliğini artırır. İngiliz işçi sınıfının beslenmesine zarar vermek, onları birer bağımlıya çevirmek ya da dişlerini mahvetmek için kurulmuş bir tezgâh söz konusu değildi. Ama gitgide artan şeker tüketimi, kâr için yürütülen sınıfiçi mücadelelerin –yani, sanayi kapitalizmi, korumacılıktan kaynaklanan kayıplarını azalttıkça ve bir zamanlar günahkâr ya da tembel saydığı proleter tüketicileri doyurmak için kitlesel pazarı genişlettikçe, uyarıcı/ilaç niteliğindeki besinler için bir dünya pazarı çözümüyle sonuçlanan mücadelelerin– ürünüydü.

Bu açıdan bakılınca, şeker ideal bir maddeydi. Koşuşturmayla geçen bir yaşamın öyle değilmiş gibi görünmesini sağlıyordu; molalarda, işten dinlenmeye, dinlenmeden işe dönüşleri kolaylaştırıyor ya da kolaylaştırıyormuş gibi görünüyordu; karmaşık karbonhidratlara oranla daha çabuk doygunluk hissedilmesini sağlıyordu; başka birçok besinle kolayca birleşiyordu, bazılarında da kullanılıyordu (çay ve bisküvi, kahve ve çörek, çikolata ve reçelli ekmek). Bir de, daha önce gördüğümüz gibi, simgesel olarak güçlüydü, çünkü şekerin kullanımına birçok yan anlamlar verilebiliyordu. Zengin ve güçlülerin onu bu kadar sevmelerinde, yoksulların onu sevmeyi öğrenmelerinde şaşılacak bir şey yoktu.

5

Yemek ve Varoluş

1900'e gelindiğinde, işlenmiş sakaroz biçimindeki şeker İngiliz ulusal besinlerinin temel bir bileşeni olmuştu. Neredeyse her İngiliz, acı içeceklerle birlikte her gün şeker tüketiyordu. Şeker, mutfakta ve sofrada yiyeceklere katılıyor; çayla birlikte ve diğer öğünlerde tüketilen reçel, bisküvi, jöle, kurabiye gibi dayanıklı yiyeceklerin içinde bulunuyordu. Şeker, doğumdan ölüme şölen ve tören besinlerinin de yaygın bir özelliği olup çıkmıştı. Ekmek ve tuz, binlerce yıldan beri Batılı insanın günlük beslenmesinin ve günlük imgeleminin temelini oluşturmuştu; şimdi şeker de bunlara katılıyordu. Ekmek ve tuz – ve şeker. Bir somun ekmek, bir sürahi şarap – ve şeker. Bütün bir canlı türünün beslenme kalıbı yavaş yavaş yeni baştan yaratılıyordu.

1650'den 1900'e kadar işlenmiş sakaroz kullanımının son derece yaygınlaşması ve bireysel tüketiminin artması, birçok başarının kazanılması sayesinde mümkün oldu; şeker kimyasıyla ilgili teknik uzmanlığın durmaksızın gelişmesi ve şekerin dikkate değer çokyönlülüğünün bilimsel olarak daha iyi kavranması, bu başarılar arasındaydı. Bu, çoktandır bilinen ama daha önce böylesine büyük bir imgelemle ve böylesine eksiksiz biçimde kullanılmamış olan bir çokyönlülüğe yeni kimyasal bilgilerin uygulanmasının bir sonucuydu. Birinci Dünya Savaşı'da şekerin kameye bağlanması, savaşın sebep

olduğu ufak zorlukların en acı veren ve en dolaysız olanları arasında sayılıyordu – elbette, yoksul ve ayrıcalıksız İngilizler bu zorluğu daha şiddetli bir biçimde hissettiler.[1] Yoksullar, şekerli çayın, pekmezli pudingin, yoğunlaştırılmış sütlü kremanın, bisküvinin, reçelli ekmeğin, meyve şekerinin ve çikolatanın tadını önceden ve çok derinden almışlardı. Daha rahat durumdaki sınıfların tatlılara olan eğilimi – "ulusal karakter" denilen olgu açısından aynı ölçüde dikate değer olan eğilim– ölçülüydü, çünkü onların ellerinin altında başka bir sürü lüks vardı.

İngilizlerin şekerle haşır-neşir oluşları, uyguladıkları beslenme tarzının en ince çatlaklarına kadar sızmıştı ve bu deneyim, daha önce söylediğim gibi, 1900'den sonra başka topraklarda da bazen daha hızlı olarak –ama bazı önemli farklarla– yinelendi. İlk olarak, Amerika Birleşik Devletleri'ni alalım. Daha iç savaştan önce bile bu ülke melasla ve onun ürünü olan romla şişmişti.[2] 1880–84 arasındaki dönemde Amerika Birleşik Devletleri kişi başına yılda 38 libre şeker tüketiyordu –dünyadaki diğer belli başlı şeker tüketicilerinin, İngiltere hariç, hepsini geride bırakmış bulunuyordu. Üç kısa yıl içinde tüketim 60.9 libreye yükselmişti.[3] Bir on yıl daha geçince, Birleşik Devletler'in tüketimi daha da yükseldi. 1898-1899'dan sonra –şapkadan çıkarılmış bir tarih değildir bu– iyice yükseldi. Bir kazanç kapısı olarak İngiliz kapitalistlerin şeker konusunda öğrendiklerini, Kuzey Amerikalı kapitalistler çok daha çabuk öğrendiler. Kuzey Amerikan emperyalizminin yükselişiyle ilgilenenler, ABD'de şeker tüketimi tarihine dikkatle bakmadan edemezlerdi.

Şeker üretilen tropikal alanları çeşitli türlerden sömürgelere dönüştürerek Birleşik Devletler'in bünyesine katma gereksinimin, yüz yıl kadar önce başka güçlerin güttükleri emperyal emellerle ne ölçüde özdeş olduğu, tam anlamıyla açık değildir. Ama Amerikan dış politikasının bu yönünde yer

alan merkantilist öğeler, yani Amerikan askeri gücünün Karayip şeker havzasındaki genişlemesinde özellikle açık biçimde görülen öğeler çok geç ortaya çıktı. Birleşik Devletler, Barbados yerine Porto Riko'yu; Jamaika yerine Küba'yı elinde tutuyordu; Pasifik bölgesinde ise Hawaii ve Filipinler vardı. Birleşik Devletler'de tüketim pazarının –aşağı yukarı İç Savaş'ın bitimiyle başlayan– önemlice bir boyuta ulaşmasından bugüne kadar, ABD'nin şeker politikasının top gibi oradan oraya atılan bir nitelik sergilemesi ve muazzam (çoğu kez de gayrımeşru) bir kazanç kaynağı olması şaşırtıcı değildir.[4]

Fransızların deneyimi, Amerikalıların ve İngilizlerin deneyimiyle çarpıcı bir karşıtlık sergiler. İngiltere'ye benzer biçimde ama Birleşik Devletlerden farklı olarak, Fransa erkenden "şeker sömürgeleri" oluşturdu, 18. yüzyılda şekeri ve ilgili ürünleri muazzam miktarlarda ihraç etti ve kendine özgü bir tatlı beğenisi geliştirdi. 17. Yüzyılın büyük bölümünde, Avrupa şeker ticaretine Fransız çıkarları egemendi ve Fransa bu üstünlüğünü İngiltere'ye uzunca bir süre bırakmadı. Fransız sermayesi, tıpkı İngiliz sermayesinin yaptığı gibi, köle ticaretinden ve şeker ticaretinden yarar sağlıyordu. Bordeaux ve Nantes, yapısal olarak Liverpool ve Bristol'ın rolüne benzeyen bir rol oynuyordu. Sömürgelerle ilgili deneyimde de birçok paralellik vardı: Barbados gibi, Martinique ve Guadaloupe'un da erkenden fethedilmesi ve Barbados'ta sözleşmeli işçilerin çalıştırılması gibi, buralarda da *engagés* kullanılarak şeker endüstrisinin temellerinin atılması; İngilizler Cromwell yönetiminde Jamaika'yı alınca daha büyük bir sömürgeye, Saint Domingue'ya (Haiti) geçiş; vb. (İngilizlerin daha hızlı hareket edip daha ileriye gittikleri doğrudur. Ayrıca, Haiti Devrimi'nde Fransa, köle devrimcilere yenildi ve oradan sürülüp çıkarıldı.)

Ama Fransa'daki şeker çevreleri, ne kadar çabalasalar da,

Fransızların şeker tüketimini, Fransız mutfağının niteliğini ya da Fransızların öğün biçimlerini derinden etkileyecek noktaya çıkaramadılar. Bugüne kadar, ortalama bir Fransız, (arayı kapatıyor olmakla birlikte) ortalama bir İngiliz'den daha az sakaroz tüketmektedir. Fransa, dünyanın önde gelen sakaroz tüketicileri olan İngiltere, İrlanda, Hollanda, İsviçre, Danimarka, İzlanda, Birleşik Devletler ve Avustralya'ya yavaş yavaş yaklaşmıştır. 1775'te –Fransa nüfusunun İngiltere ve Galler'den belki dört kat fazla olduğu bir zamanda– İngilizlerin brüt şeker tüketimi Fransızların iki buçuk katıydı. Bu demektir ki, o dönemde Fransızların kişi başına tüketimi, Britanya'daki rakamın yalnızca onda biri kadardı. İngiliz Karayiplerini inceleyen Amerikalı tarihçi Richard Sheridan, 18. yüzyılda Fransa'daki tüketimin çok daha düşük bir yaşam düzeyini yansıttığı yolundaki görüşü paylaşmaktadır. Ama bu iki ulusun içki alışkanlıklarının da göz önüne alınması gerektiğini belirtiyor.[5] İngiliz halkı bira ve aleden cin ve roma geçtikten sonra kısmen yeniden bira ve aleye dönmesine, bu arada da çok tatlandırılmış çaya yönelik derin bir beğeni kazanmış olmasına karşın, Fransızlar bütün bu sürede esas olarak şarap içmeyi sürdürdüler. 17. Yüzyılda kahve alışkanlığının edinilmesi, elbette önemli olmasına karşın –Michelet, Fransız Devrimi'nin köklerinin kısmen bu alışkanlığın etkilerine kadar izlenebileceğine inanıyordu– şarap içme alışkanlığını geriletmedi. Şarap alışkanlığı, bol bol kalori sağladığı için tatlı maddeleri tüketme eğilimini olumsuz yönde etkilemiş olabilir.

Bundan öteye, bir de mutfak sanatı konusu vardır. Brillat–Savarin, şekeri, evrensel çeşni olarak adlandırıyordu; ama İngilizlerin tat beğenilerini yorumlayan P. Morton Shand'in yazdığı gibi, "bu sözcüğü, o zamandan beri kazanmış olduğu tikel ve özel anlamıyla değil, çeşninin daha geniş genel anlamında kullanıyordu."[6] Tatlılık, İngiltere'de ve Amerika'da

yapıldığı gibi, Fransızların tat –acı, ekşi, tuzlu, yakıcı– tayfında bütün diğer tatlarla karşı karşıya konulacak bir tat olarak yüceltilmiş görünmemektedir. Yemekte yenen tatlının Fransız mutfağında sağlam bir yeri olmasına karşın, peynirin yeri daha da güçlüdür. Tatlı, Fransız yiyeceklerinde bazen çok şaşırtıcı bir biçimde –çoğu kez sanki bir baharatmış gibi– kullanılır. Bu, daha çok Çinlilerin kullanımını andırır; tatlı orada da biraz beklenmedik bir biçimde ortaya çıkar ve her zaman bir öğünün doruk noktası değildir. Fransız ve Çin mutfaklarında şekerin rolünün daha az göze çarpması, bu mutfakların kusursuzluğuyla bir bakıma ilişkili olabilir.[7] Şekerin İngiliz aşçılığına zarar verip vermediğini ya da 17. yüzyılda İngiliz aşçılığının şeker *gereksiniminin* Fransızlardan daha fazla olup olmadığını sormak illâ da köyü niyetli bir tutum değildir.

Azgelişmiş denilen ülkelere baktığımızda, başka bir perspektif daha kazanıyoruz. Gelişmiş ülkelerin birçoğunda insanların ortalama kalori alımının yaklaşık yedide birini (belirli kesimlerde ve yaş gruplarında bu miktar elbette daha fazladır) sağlayan sakaroz, iyi yaşantının öyle güçlü bir simgesidir ki, kimi seçkin otoriteler, sakarozun kalorik katkısı rahatça daha da büyük olabilirdi, demektedirler.[8] Yüzyıllarca önce genel refahla ilişkilendirilen sakarozu bugün de birçok gözlemci yararlı görmektedir. Bunun nedenini irdelemek için, gelinen bu geç noktada bile şeker –yani, şekerkamışından elde edilen sakaroz– hakkında birkaç şey daha söylemek yararlı olabilir.

Enerjinin verimli olarak kullanılmasının günden güne önem kazandığı çağdaş dünyada, şekerkamışı üretiminin verimliliği şekerin başarısında çok önemli bir faktördür. Dünya sakaroz endüstrisinin en yetenekli incelemecilerinden birisi olan G. B. Hagelberg şöyle yazıyor: "Kural olarak, şekerkamışının (ve şekerpancarının) belirli bir zaman diliminde belirli bir toprak parçasından sağladığı yararlanılabilir enerji mik-

tarı, yetiştirildikleri iklim bölgelerinde başka herhangi bir tarım bitkisinden daha fazladır."[9] Şekerkamışı, en elverişli koşullarda hektar (10 dönüm) başına yaklaşık 20 ton kuru materyal verir; bunun yaklaşık yarısı, besin ya da yem olarak kullanılabilecek şeker biçimindedir; geriye kalan 10 ton kamış "çöp"ünden ya da küspeden ise yakıt olarak ya da kâğıt ürünleri, yapı malzemeleri ve furfuraldehit (naylon ve reçine üretiminde kullanılmasının yanı sıra çözücü olarak da kullanılan sıvı bir aldehit) imalatında yararlanılabilir. Birtakım hammadde ve işleme göstergeleri dikkate alınırsa, Karayip koşullarında bir hektardan elde edilen 50 ton öğütülebilir kamış sapının verimi şöyle olacaktır:

1. *5,6 ton yüksek nitelikli ham şeker.* Kişi başına yıllık tüketim 40 kg (88 lb.) olarak alınırsa, bu miktar 40 kişi için yeterlidir; bu kişilerin her birisine günde 420 kilokaloriye eşdeğerde enerji ya da günlük toplam kalori alımının yaklaşık yedide birini (% 14'ünü) sağlar.

2. *13,3 ton yaş küspe (% 49 nem, % 2 çözünebilir katı madde).* Yakıt olarak bunun değeri 2,4 ton fuel oile eşittir. Öte yandan, bu miktardaki küspe, tam kurutulduğunda, yaklaşık 2 ton kadar ağartılmış kâğıt hamuru verir. Bir ton kamışı işlemek için 500 kg buharın gerekli olduğu ve bir ton yaş küspeyle 2,3 ton buhar üretildiği varsayılırsa, şeker elde etmek üzere 50 ton kamışı işlemek için yakıt olarak küspe kullanıldığında, gerçekte kabaca 2,4 ton yaş küspe artar ya da başka amaçlarla kullanılabilecek yaklaşık 5 ton buhar kalır.

3. *1,35 ton siyah melas.* Sonuçta elde edilen kamış melasının ağırlık olarak kabaca üçte biri, santrifüj yoluyla ticari olarak şeker haline getirilmesine olanak bulunmayan sakarozdur ve aşağı yukarı beşte biri de indirgeyici şekerlerden oluşur... Bu miktardaki melas [bazı katkılarla] 200 kg'lık bir boğayı 400 kg canlı ağırlığı ulaştırmak için neredeyse yeterlidir.[10]

Bu dikkate değer hesaplamalara, kalori kaynağı olarak şekerin bağıl verimliliğiyle ilgili bir şeyler eklememiz gerekiyor.

Daha etkili çağdaş bilimsel yöntemlerle tarımsal verim düzeyleri yükseldikçe, şekerkamışının diğer ürünler karşısında öteden beri devam eden üstünlüğü de buna koşut olarak artmıştır. Alttropikal kuşaktaki iyi bir arazi, günümüzde acre (yaklaşık 4 dönüm) başına, sağladığı başka maddelerin yanı sıra, 8 milyon kaloriye eşdeğerde şeker verir. Ilıman kuşaktaki tarım ürünleriyle yapılan karşlaştırmalar, şeker lehine sonuçlar ortaya koymaktadır, ama yine de çarpıcıdır. Patatesle 8 milyon kalori elde etmek için 16 dönümden fazla arazi gerekir; buğdayla aynı kaloriyi üretmek için ise 36-48 dönüm arasında toprak gerekir. (Bu karşılaştırma kapsamına sığır etinin de alınması anlamsız olur: Sığırdan 8 milyon kalori iretmek için 540 dönümden fazla arazi gerekir![11]) Bu hesaplamalar, derin enerji sorunlarıyla boğuşan bir dünyada apaçık görünmektedir, ama geriye doğru da yansıtılmalıdır (hatta, yüzyıllarca önce uygulanan şeker özütleme yöntemlerinin verim yönünden şimdiki yöntemlerden çok yetersiz olduğu dikkate alınarak). Bu tür istatistikler, geçmişe ışık tutarken, gelecekle ilgili çok önemli soruların doğmasına da yol açmaktadır.

Diğer besin değerleri bir yana, kalori gereksiniminin bile ciddi bir sorun olduğu yerde, sakaroz, besinsel olarak iyi bir yanıt olmayabilir (büyük miktarlarda kullanıldığında, bence korkunç bir cevaptır); ama koşullar, sakarozun, iyi bir ekonomik yanıt gibi görünmesine ve bu görüntüsünü sürdürmesine neden olmuştur. Şekerkamışı ve mısır gibi bitkilerin dikkate değer enerji dönüştürücü özelliği de buna eklendiği zaman –insanların kimyasal gübreler, toprak ıslahı vb. biçiminde sağladıkları yüksek katkı düzeylerinde bile, güneş enerjisinin katkısı, kullanılabilir bir yiyeceğin üretiminde harcanan toplam enerjinin yaklaşık % 90'ını oluşturur– yiyecek sorunlarına çözüm olarak sakarozun sergilediği çekicilik neredeyse karşı konulmaz bir güce sahip olur.

İnsansıların tatlı şeylere yönelik temel eğilimini göz önüne alıp, sakarozun şaşırtıcı kalori verimini ve göstergesi olduğu üretim etkinliğini buna eklersek, şeker maliyetinin yüzyıllar boyunca sürekli düştüğünü de buna katarsak, şekerin yeni tüketiciler kazanmadaki başarısının nedenlerini bir ölçüde anlarız. Elbette, bunların hiçbirisi, talep yaratmak için gösterilen bilinçli çabaları göz ardı etmek anlamına gelmeyeceği gibi, bazı tüketici pazarlarının yüzyıllar içinde niçin diğerlerinden çok daha iyi olduğunu anlamamıza da katkıda bulunmaz. Ama en bilgili çağdaş sakaroz düşmanları bile, tat, enerji ekonomisi, bağıl maliyet ve kalori gerekçeleriyle şekerin sahip olduğu çekiciliği –şeker imalatçılarının açıkça bildikleri ve siyasal, akademik, mesleki destekçilerinin ise canla başka öne çıkarmaya çalıştıkları çekiciliği– kabul etmek zorunda kalmışlardır.

Tarımın bulunuşundan beri insan beslenmesinin, temel bir karmaşık karbohhidrat ile ona karşıt tatlara ve dokulara sahip iştah artırıcı (ve çoğunlukla da beslenmeyi iyileştiren) "yan" besinler üzerine kurulduğu yolundaki tezi bir kez daha ele alırsak, beslenme kalıplarının değişikliğinde şekerin oynadığı kesin rolü saptamak zordur. Temel karmaşık karbonhidratlara karşıt nitelikte bir lezzet olarak tatlı ile ekşi, tuzlu ve acı lezzetleri bir arada kullanma eğilimi söz konusu olabilir. Ama yardımcı nitelikteki tatlı besin, temel karmaşık karbonhidratın oranını –kalori alımının % 75-90'ını oluşturmak yerine, belki yalnızca yarısını sağlayacak noktaya kadar– azaltacak biçimde genişlerse, o zaman öğünün yapısı tümüyle değişmiş olur. Bunda gizemli bir yan yoktur. Batı mutfağının tarihinde, varlıklı ve güçlü kesimler dikkate alınınca, et, balık ve tavuk gibi proteince zengin besinler, bol miktarda nişasta tüketimine son veren ilk önemli besinlerdi ve böyle besinlerin önemi, 17. yüzyılla 20. yüzyıl arasında, emekçi sınıflarda bile hiç kuşkusuz

arttı, ama bu artış zenginlerle karşılaştırılabilir oranlarda olmadı. Onun yerine, sakaroz gibi besinlerin kullanılmaya başlanması, et, balık, tavuk ve süt ürünü miktarlarında paralel bir artış olmaksızın, proleter besininin kalori içeriğinin artırılmasına olanak sağladı.

Böylece, rafine şeker, modernliğin ve sanayileşmenin simgesi olup çıktı. Erkenden böyle görülmeye başlanan şeker, mutfaklara birbiri ardına girerek "batılılaşma"ya, "modernleşme"ye ya da "kalkınma"ya eşlik etti ya da bu olguları izledi. Kuzey Amerika yerlileri, Eskimolar, Afrikalılar ve Pasifik adalarının yerlileri arasında, sakaroz, "ilerleme"nin öncü ve popüler bir simgesi olarak ortaya çıkar. İnsanlar sakarozu çoğunlukla iki yoldan birisiyle öğrenirler: Ya şekerin (ve arzuladıkları diğer Batı ürünlerinin) karşılığında emeklerini, ürünlerini ya da ücretlerini verirler; ya da Batı ülkelerince yapılan yardım –çoğunlukla, "azgelişmiş" geleneksel kültürlerle yaptıkları uzun süreli sözleşmeden doğan ekonomik parçalanma Batılılarca kabul edildikten sonra verilen yardım– çerçevesinde şeker de verilir.

Bu süreçler, daha erken bir devirde Avrupa gücünün ve kapitalist Batı ekonomisinin bir bölgeden diğerine, bir kıtadan ötekine yayılmasına damgasını vuran süreçlerle kabaca aynıdır. Yüzyıllardan beri şeker tüketmekte olan toplumlar söz konusu olduğunda bile, "gelişme"nin doğal sonuçlarından birisi, daha eski, geleneksel şeker çeşitlerinin yerini, yavaş yavaş, üreticilerin "saf" olarak nitelendirmekten hoşlandıkları beyaz, rafine şekerin almakta olmasıdır. Sözgelimi, hepsi de çok eskiden beri şeker üreticisi ve tüketicisi olan Meksika, Jamaika ve Kolombiya gibi ülkelerde, beyaz şekerin ve basit şurupla üretilen ürünlerin kullanımı, Avrupalılaşmış seçkinlerden aşağıya doğru inerek kentsel emekçi sınıflara ulaşmış, sonra da genişleyerek kırsal kesime yayılmıştır; böylece, toplumsal

konumun ya da en azından, toplumsal özlemin uygun bir göstergesi olarak işlev görmüştür. Bu arada eski şekerler de "demode" ya da "sağlık koşullarına aykın" veya "daha kullanışsız" oldukları için kullanımdan kalkmıştır. Bu aşağılayıcı yaftaların hepsi de yanlış değildir: Santrifüj yöntemiyle üretilmemiş şekerler, işlenmiş yiyeceklerde ve içeceklerde kullanılmaya çok uygun değildir ve bunları üreten işletmeler, genellikle modern fabrikalar kadar verimli değildir. Ama modernlik kavramları, daha iyi işlenmiş şekerler daha geniş tüketici çevrelerine yayıldıkça, güçlü bir biçimde işin içine girer. En sonunda, geleneksel şekerler, bir tür yadigar –geçmişin pahalı kalıntıları– olarak varlığını sürdürür; şimdi, eskiden bunları üretmiş olan insanlardan çok farklı insanlara para kazandıran modern yöntemlerle üretilmekte olan bu şekerler, tüketim alışkanlıklarıyla bunların ender ve pahalı olmasına en büyük katkıyı yapan zenginlerin sofralarında şık "doğal" maddeler ya da gösteriş maddeleri olarak yeniden ortaya çıkabilir.[12]

Tüketicileri bir noktada "geleneksel" tüketim için, başka bir noktada ise "modern" tüketim için daha çok para harcamaya sürükleyen kuvvetler karmaşık ve çok yönlüdür. Şeker olgusunda bunların iyi anlaşılamayışının bir nedeni, sakaroz satıcılarının tüketim kalıplarını yalnızca değiştirmeyi düşünmüş olmalarıdır; onları ilgilendiren tek şey, kalıpların değişmeye açık olmasıdır. Satıcılar, tüketimin gerçekleştiği koşullar –salt neyin giyildiği değil, nerede, ne zaman ve kiminle giyildiği, salt neyin yenildiği değil, nerede, ne zaman ve kiminle yenildiği– değişmedikçe kalıpların değişmeyeceğini de bilirler.

Algılanan ortamda köklü bir değişikliğin olması –örneğin, sürekli koşuşturma duygusunun öğrenilmesi– insanları farklı şeyleri denemeye yöneltebilir. Sakaroz satıcılarının amacı, pazarın tüketimdeki rolünü artırmaktır. Bu, tüketicilerin tüke-

tim konusunda güvensizliğe itilmelerini; tükettikleri şeylere dayanarak kendilerini farklı biçimde tanımlama çabasına yöneltilmelerini; ya da başkalarının onlar hakkındaki görüşünü tükettikleri şeylerle değiştirebileceklerine inandırılmalarını kapsayabilir. İnsanların gelenekselliği bırakıp yeniliği ya da modernliği benimseme biçimleri tam olarak kavranamaz. İnsanların eski moda kahverengi şeker külahlarını ya da "topak"larını bırakıp karton kutulardaki ya da poşetlerdeki rafine beyaz şekeri benimsediklerini, yerel içeceklerden vazgeçip Coca Cola içmeye başladıklarını, ev yapımı şekerlemeleri bırakıp dükkanlarda satılan şekerlemeleri yediklerini görürüz; ama bunun tam olarak hangi aşamaları ya da değişiklikleri kapsadığının çok daha az kavrarız. Olası görünen odur ki, böyle değişiklikler daha önceki benzer sıralanışları yinelemekte ya da yeniden yürürlüğe koymaktadır. Değişimin farklı aşamaları birbiri ardına sıralanırken, Batı tarihinin daha erken noktalarında dış kuvvetlerin tüketime –ve ondan önce de emekgücüne– damgasını vurmasını sağlayan oldukça düzenli ya da yinelenen tarihsel aşamaların bunlarda özetlendiğine tanık olabiliriz.

Sakarozun toplumsal yaşamdaki konumu değiştikçe, metropol ülkelerle sakaroz kaynakları arasındaki ilişkilerin zamanla nasıl değişim geçirdiğini gördük. Başlangıçta, şeker, yabancı üreticilerden satın alınarak uzaklardan getiriliyordu. Ardından, her metropol, merkantilist esasa göre şeker üretmek için kendi tropikal sömürgelerini elde etti; bu sistem aynı anda hem devleti hem de onun ticari ve mali sınıflarını zenginleştirdi, hem yurtiçinde üretilen malların hem de sömürge ürünlerinin tüketimini kamçıladı, pazarı ülkenin her köşesini kapsayacak biçimde genişletti. Ilıman kuşakta yetişen şekerpancarını işleme endüstrisi yetkinleşince, korumacılıktan "serbest pazar"a geçiş hareketi daha çok destek gördü. Sö-

mürgeler, önemli birer kazanç kaynağı olmayı sürdürmesine karşın, ticaretin serbestleşmesi ve şekerpancarı endüstrisinin gelişmesi –önceleri yalnızca tropikal bölgelerde üretilebilen bir ürünün ilk kez ılıman kuşak tarımının eline geçmesi[13]– sömürgelerdeki yetiştirici sınıfların anayurttaki endüstri kapitalistlerine yönelttikleri siyasal meydan okuyuşların dengelenmesine yardımcı oldu.

Sakaroz tüketiminin niteliği ve düzeyi, daha geniş kapsamlı süreçleri başka bir biçimde daha yansıtmaktadır: Sakarozun değişik kullanım alanlarına farklı oranlarda üleştirilmesi, başka gelişim özelliklerinin bir katsayısıdır. Evde şekerleme, reçel, hamurişi vb. yapımı için sakaroz kullanımı ile ev dışındaki endüstriyel kullanımlar, örneğin fırınlarda yapılan üretim ve gerek tatlı, gerekse tatlı olmayan başka hazır ve işlenmiş besinlerin (salata sosları, ekmekler, ketçaplar vb.) üretimi karşılaştırılabilir. İstatistiklerin açıkça gösterdiği gibi, ülke ne denli gelişmişse, sakarozun ev dışında, endüstriyel kullanım oranı da o denli yüksek olmaktadır; yakın tarih de bunu doğrulamaktadır. Amerika'da rafine şeker kullanımının geçirdiği değişiklikleri inceleyen iki uzmanın ortaya koyduklarına göre, şekerin doğrudan tüketimi ya da evde kullanımı (50 libreden küçük ambalajlarda satın alınan granül şeker miktarıyla eşanlamlı sayılır), 1909-13 yıllarında yıllık olarak 52,1 libre iken, 1971'de 24,7 libreye düşmüştür; endüstriyel (besin maddelerinde ve içeceklerde) kullanım ise aynı dönemde 19,3 libreden 70,2 libreye çıkmıştır.[14] Bu eğilim, bu denli çarpıcı biçimde olmasa bile, gelişme yolundaki ülkelerde de kendini göstermektedir.

Ama tüketici açısından bakıldığında, endüstriyel tüketim iki farklı biçime bürünmektedir: Bir yandan, gelişimin başka göstergeleriyle birlikte *atbaşı* bir yükselme göstermiş olan ev dışında (lokantalarda, kafeteryalarda, büfelerde, tiyatrolarda

vb.) gerçekleşen tüketim vardır; öte yandan da hazır besinlerin evde tüketimi gitgide artmaktadır. Mamul ve işlenmiş besinlerde sakaroz tüketiminin büründüğü bu farklı biçimler birbiriyle bağlantılıdır; bunların her ikisi de daha kapsamlı toplumsal güçlere verilmiş yanıtlardır ve gelişme yolundaki ülkelerde de kendini göstermektedir. Kişi başına şeker tüketimini hızla artıran toplumların aynı zamanda ev içi tüketimden uzaklaşıp ev dışı tüketime yöneliyor olabilmeleri, o toplumları oluşturan bireylerin daha çok öğünü evden uzakta yedikleri ve evlerinde de daha çok hazır besin tükettikleri anlamına gelir.

Bu eğilimlerin ikisi de değişikliklerin toplumsal anlamlarını özgül olarak ortaya koymamaktadır. Sakaroz ile bu geniş toplumsal değişiklikler arasındaki ilişki, temel bir ilişki olmaktan çok, simgesel bir ilişkidir – şekerin açığa çıkardığı görüntü nedeniyle sahip olduğu önem, yerine getirdiği işlev nedeniyle sahip olduğu önemden daha büyüktür. Şekerin yerine getirdiği işlevi irdeleyerek, bu işlevin yerine getirilmesini neyin olanaklı kıldığını daha iyi anlayabiliriz. Sakaroz, hem üretimi hem de tüketimiyle, kapitalist amacın temas noktalarında bulunduğu için, şeker tüketiminde oluşan değişikliklerin ölçeğini, içeriğini ve biçimini izlemekte yarar vardır.

Üretim noktasından bakılınca, şeker, erkenden, karma nitelikte –yani, kapitalist araçlarla ve özgür olmayan emekle– denizaşırı tarımsal deneylere girişilmesine yol açan başlıca güdülerden birisi oldu. Tüketim noktasından bakıldığında ise şeker, daha önce gördüğümüz gibi, lüks olmaktan çıkıp ihtiyaca dönüşen, dolayısıyla da nadir bir mal iken seri üretim malı-

na dönüşen ilk maddelerden birisiydi; kapitalizmin hem vaadini hem de gerçekleşmesini somutlaştıran bir dönüşümdü bu. Batı yayılmacılığının son beş yüzyılında şeker üretimi düzensiz, ama gözden kaçmayacak bir coğrafi hareket sergiledi: İlkönce, uzaklardan getirilen nadir bir maddeydi, ilaçtı, baharattı, ticareti yapılıyordu ama üretilmiyordu (gerçekte, üretimi biraz gizemliydi); sonra, yurttaşları şeker tüketen bir gücün, denizaşırı tropikal sömürgelerinde şekerkamışından üretilen pahalı bir mal haline geldi, bu yurttaşlar proleterleştirilmişti ama proleter değildi (yani, yurttaşlık hakları yoktu, ama henüz salt ücretli emek niteliği de taşımıyorlardı); üçüncüsü, proleter emeğini de kapsayan çeşitli emek biçimleriyle başka bir yerde üretilen (ama aynı gücün sömürgelerinde üretilmesi şart değildi) daha az pahalı bir mal olup çıktı; son olarak da çoğu kez aynı gücün ulusal sınırları içinde şekerpancarından üretilen ucuz, gündelik bir mal haline geldi, genellikle proleterler için proleterlerce üretiliyordu, ama çoğunluğu dünya çapında bir "serbest" pazarda alınıp satılıyordu.

"Gelişme" ya da "kalkınma" denilen olgu, belki 19. yüzyılın ortalarından beri, başka şeylerin yanı sıra, şeker tüketiminde göreceli olarak kesintisiz bir artışı ifade etmiştir. Dünya sakaroz üretiminin pazara ulaşan bölümü, 1800 yılında yaklaşık 250.000 ton kadardı.[15] 1880'e gelindiğinde bu rakam on beş kat artarak 3,8 milyon tona çıkmıştı. 1880'den Birinci Dünya Savaşı'nın başlangıcına kadar –şeker üretiminin teknik olarak modernleştiği dönemde– santrifüjal ("modern") şeker üretimi 16 milyon tonu aşmıştı. Yine, iki dünya savaşı arasındaki dönem ekonomik çöküntü ve durgunluk dönemi olmasına karşın, dünya şeker üretimi 30 milyon tonu aştı. Savaş sırasında keskin düşüşler olmasına karşın, sakaroz üretimi 1945'ten sonra dikkat çekici tırmanışını yeniden kazandı. Bir kaynağa göre, dünyada santrifüjal şeker üretimi, 1900'den

1970'e kadar yaklaşık % 500 artmıştır; başka bir kaynak ise bu artışı % 800 olarak hesaplamaktadır.[16] Aynı 70 yıllık dönemde dünya nüfusunun yaklaşık olarak iki kat arttığı düşünülürse, dünyada kişi başına günlük "kullanılabilir" şeker miktarının 21 gramdan 51 grama çıktığı anlaşılır. 1970'te, dünyada var olan tüm besinsel kalorilerin neredeyse % 9'u sakaroz biçimindeydi; günümüzde bu rakam belki daha da yüksektir.

Günümüzde gerçekten büyük tüketici ülkelerin hepsi değil, ama birçoğu Avrupalıdır. İzlanda, 1972 yılında, kişi başına günde yaklaşık 150 gramla en büyük sakaroz tüketicisiydi; o sırada İrlanda, Hollanda, Danimarka ve İngiltere kişi başına 135 gramdan fazla sakaroz tüketiyordu. Günde yüz elli gram sakaroz, yılda 120 libreden biraz fazla ya da günde kişi başına yaklaşık 1/3 libre sakaroz eder. Halihazırda büyük sakaroz tüketicileri olan İrlanda ve İngiltere gibi ülkelerde, kişi başına toplam enerji tüketiminin % 15-18'ini sakaroz oluşturabilir. Elimizde veri olsaydı da, yaş ve sınıf özelliklerine bağlı miktar farklarını dikkate alabilseydik, bazı yaş/sınıf kesimlerinin sakaroza olan sarsıcı değilse bile dikkat çekici bağımlılığı açığa çıkardı.[17] Daha az ayrıcalıklı grupların (daha az gelişmiş ülkelerde mutlaka en yoksulların değil; daha gelişmiş ülkelerde büyük olasılıkla en yoksulların) orantısız miktarlarda sakaroz tükettikleri kesin gibi görünüyor; ayrıca daha genç kişilerin yaşça büyük ya da yaşlı kişilerden daha fazla sakaroz tükettikleri olası görünüyor. Bunlar ham birer tahminden öteye gitmemektedir; dünya çapında şeker tüketimi kalıplarındaki bölgesel, kentsel-kırsal, ırksal ve cinsel farklılıklar konusunda ortaya atılacak sezgiler daha da riskli olabilir.

Gelişmeye koşut olarak, hazır besinlerde sakaroz kullanımı oranı artar. Gerçekte, doğrudan şeker kullanımından dolaylı kullanıma geçiş, bir tür gelişme belirtisi olup çıkmıştır. Sağlık

araştırmacısı Arvid Wretlind'in hesaplamalarına göre, on yıl önce, tüketilen toplam sakaroz miktarı içinde besin endüstrilerince kullanılan bölümün oranı Hollanda'da % 60, İngiltere'de ise % 47 olmuştur.[18] Başka bir çözümlemeci de 1977'de Amerika Birleşik Devletleri'nde tüketilen toplam sakaroz miktarı içinde besin endüstrilerince kullanılan bölümün oranını % 65,5 olarak hesaplamıştır.[19] Daha az gelişmiş ülkelerde, şeker tüketimi artıyor olsa bile, dolaysız kullanıma böylesine büyük bir ağırlık verilmemektedir.

Şeker tüketimindeki artış, "gelişme"nin besin alışkanlıklarında ve seçimlerinde yarattığı değişmelerin elbette yalnızca birisidir. Şeker tüketiminin artmasına koşut olarak belki kalori alımı da artmakla birlikte, bu artış bir ölçüde ikame (yer değiştirme) yoluyla olmaktadır; bunun en açık örneklerinden birisi, karmaşık karbonhidratların (nişastaların) yerini basit karbonhidratların (sakarozun) almasıdır. İngiltere'de 1938-1969 yılları arasında tahıl tüketimi, kişi başına yılda 250 libre gibi yüksek bir düzeyden 170 librenin altına inmiştir. Aynı dönemde şeker tüketimi ise yaklaşık 70 librelik alt noktadan (1942) yaklaşık 115 libreye çıkmıştır. Bir yetkili ise 1975'te kişi başına tüketim rakamını 125 libre olarak saptamıştır.[20] Karmaşık karbonhidratlarda oluşan bu gerileme, nişastalı temel besin ile yardımcı çeşni arasındaki antik ilişkide oluşan değişime tanıklık ettiği için, beslenmeye ilişkin sonuçların dışında başka nedenlerle de ilgi çekicidir.*

* Burada bir uyarıda bulunalım. Buradaki irdeleme, büyük ölçüde, yokoluş (ortadan kalkma) verileri denilen ve belli bir dönemde ne kadar sakarozun, karmaşık karbonhidratın, yağın vb. yok olduğunu ifade eden verilere dayanmaktadır. Bu verileri, sözgelimi ABD Tarım Bakanlığı Ekonomik Araştırma Servisi sağlamaktadır. Gerçekte ne kadar sakarozun ve başka besinin tüketildiğini kesin olarak bilmek açıkçası daha iyi olurdu; ama böyle verilere ulaşmak, çok az sayıda insan için bile, uygulamada olanaksızdır. Bak. Page ve Friend 1974; Cantor 1975.

Kalori alımına temel besinin katkısı azalırken yardımcı besinin katkısının orantısız biçimde artması, değişimin yalnızca bir yönüdür. Şeker tüketimindeki artışla birlikte, yağ tüketiminde de dikkate değer artışlar oluşur. 1909-73 arasındaki dönemi karşılaştırmalarında temel alarak bu değişimi inceleyen iki uzman, ABD'de kişi başına günlük ortalama şeker tüketiminin karbonhidratlar içindeki oranının, 60 yıl içinde % 31'den % 52,6'ya çıktığını; karmaşık karbonhidratların kişi başına toplam ortalama günlük tüketiminin ise yaklaşık 350 gramdan 150 grama indiğini; bu arada yağ tüketiminin ise % 25 artarak 155 grama yükseldiğini göstermişlerdir.[21] Son 15 yılda yağ tüketimi daha da artarak kişi başına 126 libreden 1979'da 135 libreye çıkmıştır. Bu rakamlar doğruysa, 1979'da ABD'de besinsel yağların ve işlenmiş şekerlerin kişi başına yıllık ortalama tüketiminin 265 libreye çıktığı anlaşılır.[22] Bu da kişi başına günlük yağ ve şeker tüketiminin neredeyse 3/4 libreye çıkması demektir.

Yağlar ile şekerler arasında gözlenen ilişki –ve bunların karmaşık karbonhidrat tüketimi üzerindeki etkisi– besinsel, ruhsal ve ekonomik sonuçları da beraberinde getirir.[23] Peki, bu gidişin kültürel bakımdan anlamı nedir?

Birincisi, bu, ev dışında yeme eğiliminin artmasıyla ilişkilidir. Fast-food (hızlı yemek) sistemi denilen yemek tesislerinin İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra, özellikle de son yirmi yılda çoğalması son derece anlamlıdır. ABD'de Ulusal İlan Bürosu'nun yaptığı açıklamaya göre, "tipik Amerikalı tüketici" bir ayda dokuz kez fast-food lokantasına gitmektedir. *The Wall Street Journal* gazetesinin yazdığına göre, besin için harcanan tüm paranın üçte biri ev dışında yenilen yemeklere gitmektedir. (Bu eğilimlerin ne oranla kendini açığa vurduğunu, nüfusun hangi özgül kesimleri için geçerli olduğunu ve ne kadar süreyi kapsadığını bilmek isteriz – ama bilmiyoruz.)

İkincisi, besinler arasındaki farklılaşmanın belirginleşmesiyle birlikte, hazır besinlerin ev içinde tüketimi artmaktadır: Sözgelimi bugün, aynı üreticiye ait, ama farklı "usûllerde" (*milanese, marinara, limonata, oreganata, francese usûllerinde*) ambalajlanan, önceden pişirilip dondurulmuş değişik dana etli yiyecekler arasında seçim yapma "özgürlüğümüz" vardır. Yenebilir hale gelmeden önce yalnızca sıcaklığının değiştirilmesi yeterli olan besinlerin sayısı, tüketilebilir duruma gelmesi için ısıtmadan daha başka işlemlerin yapılmasını gerektirebilen yiyecekler de dahil, hazır ve kısmen hazır besinlerin toplam sayısıyla orantılı olarak artmıştır. Çoğunlukla yüksek enerji verimiyle çalışan ve hepsi de "çabukluk", "kullanışlılık", "ekonomi", "temizlik" sloganlarıyla pazarlanan ısıtma ve soğutma ortamlarının –çelik tencere, düdüklü tencere, fırınlar, haşlama tencereleri, fritözler, mikrodalga fırınları gibi aletlerin– çeşitliliği de çarpıcı bir artış göstermiştir.

Bu gelişmeler, geleneksel olarak aile yemeklerine eşlik etmiş olan rolleri doğrudan doğruya etkiler. Besin ve yeme olgusunu inceleyen antropologlar, hem herhangi bir öğünde hem de öğünlerin kalıplaşmasında olan bitenleri tanımlamak için dilbilimle benzerlik kurulmasının geçerli olduğunu düşünmüşlerdir. Nitekim, Mary Douglas, "bunların sentagmatik [dizimsel] ilişkilerinde ikili ya da başka karşıtlıkların görülmesi gerektiği"ni söyler. Bununla anlatmak istediği şeyi, günlük mönüden lokmaya inen, günlük olandan haftalık ya da yıllık olana yükselen gündelik olandan özele, şölenlik olana ve törensel olana yükselen besin birimlerinin analiz edilebilir bir düzene sokulması olarak açıklar. Paradigmatik (kalıpsal) ilişkiler, bir öğünü oluşturan bileşenleri, sentagmatik ilişkiler ise öğünler arasındaki ilişkileri tanımlar; ya da yine Douglas'ın ağzıyla söylersek, "[Halliday], tüm besin unsurlarının, sentagma ve paradigma, zincir ve seçim, dizi ve küme (ya da ne ad

verirseniz verin) eksenleri üzerinde gerek gramer [dilbilgisi] terimleriyle, gerekse sözdağarındaki son birime kadar nasıl düzenlenebileceğini göstermiştir."[24]

Ama modern yaşamın tüm ivmesi, böyle bir "sözdağarı"ndan ya da "dilbilgisi"nden uzak olagelmiştir ve yapılan benzetme de iyi bir benzetme değildir. Bir öğündeki yiyeceklerin dilbilim terimleriyle tanımlanması, onları pek de "açıklamaz", çünkü besin alımının yapısal sınırlamaları, dilin yapısal sınırlamalarıyla karşılaştırılabilir nitelikte değildir. Öğün düzeni olmadan yemek yiyebiliriz, ama dilbilgisi olmadan konuşamayız. İletişimin gerçekleşebilmesi için, dilbilgisinin dilde üstlendiği işlev konusunda, o dili konuşanlar arasında mutabakat sağlanmış olmalıdır. Bu yüzden, dilbilgisi ile yeme arasındaki sözümona ilişki, tanımlama amacıyla yapay olarak kurulmuş bir ilişkiden öteye geçemez. Bildiğimiz biçimiyle "öğün" kavramı ortadan kalksa bile, yeme olgusunun süreceği kuşkusuzdur.

Çağdaş besin teknologlarının gözüyle bakılırsa, böyle bir "dilbilgisi"nin ortadan kaldırılması, seri üretilmiş besin maddelerinin tüketimini artırmak ve "bireysel seçim özgürlüğü" olarak nitelendirebilecekleri olguyu en üst düzeye çıkarmak için en iyi yoldur. Tüketimin artırılması niyeti açık açık dile getirilmeyebilir; ama bundan başka neyin amaçlandığını düşlemek zordur. Öğün "paradigma"sı, öğün planının "sentagma"sı ve yeme olgusu üzerindeki zaman sınırlamaları, bireysel tercihin uygulanmasının önündeki engeller olarak düşünülebilir.

Buna karşılık, herkesçe aynı zamanda yenilmesi gereken öğünler, aynı ana rastlayan olayların öne alınmasını, ertelenmesini ya da iptalini gerektirir. Yemeğe katılan herkes için aynı unsurlardan oluşan öğünler, her kişinin en öncelikli tercihlerine dayandırılmaktan çok, bir asgari ortak paydaya

dayandırılmak zorundadır. Sabit bir düzene göre yenilen öğünler, şu ya da bu katılımcının en son çorba ya da daha sonra tatlı yeme yönündeki tercihlerine aykırı düşebilir. Birtakım değişmez öğeler (kuzu, hindi) içeren törensel öğünler, o besini sevmeyen bireylerin hoşuna gitmeyebilir. Herkes yemeğini bir servis tepsisinden kendisi alacaksa, porsiyonların, yemeğe katılan başkalarının isteklerine göre ayarlanması gerekir. Bu sınırlamaların hepsi, topluca yemek yemenin kesinlikle *toplumsal* olduğunu, iletişim, karşılıklı özveri, uzlaşı arayışı, bireysel gereksinimler konusunda sağduyu, başkalarının gereksinimleri karşısında ödün gerektirdiğini ortaya koymaktadır. Toplumsal iletişim, kanıların ve grup içi etkilerin işleyişine zemin hazırlar. Ama bazıları, bu sınırlamaları kişisel özgürlüğün kısıtlanması olarak nitelendirebilir.

Ürün satmakla ilgilenen besin teknologları, ister istemez, böyle planların, böyle "gramerler"in silinmesini ve geniş olsa bile standarlaştırılmış bir "sözdağarı"nın yerleşmesini –böylece, herkesin, tam olarak yemek istedikleri şeyi, tam olarak yeğlediği miktarlarda ve koşullarda (zamanlarda, yerlerde, durumlarda) yemesini sağlamayı– amaçlarlar. Birlikte yemek yemenin toplumsal anlamının ortadan kalkması bunun sonucudur. Şimdi, bu açıdan ideal bir biçimde, evin obur kızı çanak çanak yoğurt, televizyon izlemeye bayılan baba TV karşısında akşam yemeği, jogginden gelen anne bol bol granola, yabancılaşmış oğul bitip tükenmez pizzalar, kolalar ya da dondurmalar yiyip içebilir.[25]

Besinlerin bulunabilirliği çağdaş toplumun geneline yayıldığı için, günlük yaşamda öğünlerin yapıları ve beslenme takvimi ortadan kalkma eğilimi sergilemektedir. Şimdi kahve ve kola herhangi bir zamanda ve herhangi bir besinle tüketilmeye uygundur. Ekmekarası, kızartılmış karmaşık karbonhidrat ve protein gıdaları (patates, mısır ve buğday

gevreği, tavuk, midye, karides, domuz eti, balık) da öyledir. Gıda meraklıları ile Pepsi Kuşağı'nı ortak bir paydada buluşturan yapay meyve suları; kuru üzüm, incir, hurma, bal, fındık/fıstık vb. katılarak kalori yüklenmiş lif yönünden zengin tahıl ürünleri; gevrekler, peynirler, soslar, simitler ve çerezler – günümüzde bütün bunlar, toplumsal olayların gerçekleşmesine zemin oluşturan besleyici bir ortam sağlıyor. "Geleneğin" yanı sıra, bir ailede tek aşçı kalıbının ve böyle bir kalıp içinde toplumsallaşmanın hiç değilse bir ölçüde dayattığı açık seçik bir iç yapı kazanmış olan öğün, şimdi her tüketici için farklı unsurları ve farklı bir dizilişi ifade etmektedir. Bir zamanlar pazar günü tavuk ya da ona eşdeğerde bir şey veya cuma günü balık yenmesini ifade eden haftalık besin çevrimi artık o kadar istikrarlı olmadığı gibi, herkes tarafından gerekli de görülmemektedir. Yeri geldikçe siyah bira, tirsi balığı, taze dereotu ve taze patates, yılda iki kez hindi, Yeni Yıl'da da sert soslu meyveli kekten oluşan yıllık besin çevrimi ise hindili burger, yıl boyu içilen siyah bira ve başka çağdaş harikaların hüneriyle, zar zor ayakta durmaktadır.

Bu dönüşümler, besin alımını giderek bireyselleştirmiş ve etkileşimli özelliğinden giderek uzaklaştırmıştır; yeme olgusunu toplumsal olmaktan çıkarmıştır. Yemek konusunda –ne zaman, nerede, neyin, ne kadar, hangi sürede yeneceği konusunda– yapılacak seçimlerde artık sofra arkadaşlarına daha az değinilmekte ve bu seçimler, bir yandan besin teknolojisinin, öte yandan da zamansal kısıtlamalar olarak algılanan şeylerin önceden sınırlarını çizdiği bir alan içinde yapılmaktadır.

Modern toplumda, çoğu kez önüne geçilmez bir zaman darlığı yaşanır ve bu algı, tüketimin durmaksızın genişlemesi ilkesine dayanan bir ekonomik sistemin tıkır tıkır işlemesi için gerekli olabilir.[26] Antropologlar ve iktisatçılar, çağdaş

toplumun özünde yatan paradoksla –yani, üretkenliği muazzam boyutlara ulaşan teknolojilerin, bireylerin zamanını çoğaltacağına, azaltması (ya da öyle hissetmelerine yol açması) çelişkisiyle– boğuşmuşlardır. İnsanlar, zaman baskısından dolayı, farklı şeyleri (örneğin, sinema filmi ve patlamış mısır) aynı anda tüketerek, tüketim zevklerini yoğunlaştırmaya çalışıyorlar. Aynı anda yaşanan (ama çoğu kez doyuruculuktan garip biçimde uzak olan) bu deneyim, bireye sanki "doğal" gibi görünür – tıpkı Amerikan kentlerindeki sokakların köşelerinde, bina bordumlarında, çamaşırhanelerde, benzin istasyonlarında, havalimanlarının yolcu salonlarında, tiyatro kulislerinde ve başka yerlerde meyve tezgahlarının, çörek arabalarının, kahve makinelerinin vb. çoğalmasının "doğal" görünmesi gibi. En az zamanda en büyük hazzın alınması, hem bölünmüş (aynı anda) tüketimi –yürürken ya da çalışırken bir şeyler yemeyi, araba sürerken ya da bir şey seyrederken bir şeyler içmeyi– hem de tüketim durumlarının sıklaşmasını ifade eder hale gelmiştir. Kızarmış patatesini yiyip Cola Colasını içer, esrarlı sigarasını çekerken, bir yandan da sevgilisini kucaklayarak çelik gibi sert Cowboyları seyretmek, büyük bir deneyimi kısa bir zamana sığdırarak alınan hazzı en çoğa çıkarabilir. Ya da kişinin sahip olduğu değerlere bağlı olarak, çok farklı bir biçimde algılanabilir. Ama en önemlisi, bu yolla eşzamanlı zevkler yaşayan kişilere, –onları bu şekilde tüketmeye yönelten koşulları değil– bizzat tüketimi düşünmeleri öğretilir.[27]

Zamanı artırmanın tek nesnel yolu, kapsadığı etkinliklerin oranlarını değiştirmek olduğu için ve işgünü uzunluğu bir yüzyıl boyunca nispeten aynı kaldığı için, var olan zamanda yapılacak ayarlamaların çoğu genellikle iyileştirici ya da "zamandan tasarruf" sağlayıcı nitelik taşır. Hazır yiyeceklerin tüketilmesi, elbette, kişinin ne yiyip içeceğini seçme hakkın-

dan büyük ölçüde ödün vermesi anlamına gelir. Ama besin endüstrisi, hiç de şaşırtıcı olmayan bir tutumla, bunu, bireyin seçme özgürlüğünün genişlemesi olarak lanse ediyor –özellikle de besinin neleri içerdiğine değinmekten kaçındığı zaman. Varsayılan bireysel özgürlük ile toplumsal kalıplaşma arasındaki diyalektik böylece sürdürülüyor.

İngilizlerin işgününün akışına sakarozun girmesini irdelerken, işgünündeki başkalaşmalar, cinsel işbölümündeki değişme, harcanan çabanın yeni baştan üleştirilmesi, yemek ve hazırlama zamanındaki tersyüz oluşlar gibi temel değişiklikleri ancak özet olarak ele alabilmiştim. Şeker yaygınlaştığı zaman, İngiliz işçi sınıfı açısından olayların ve törenlerin planlanışının köklü bir değişim geçirdiğini biliyoruz, ama bu alanda yapılan araştırmalar, ciddi bir belgelendirme çalışmasına izin vermeyecek kadar geneldir (dolayısıyla da o ölçüde sığdır). Zaman algısındaki başkalaşmalar, en az işgününün somut ve nesnel olarak yeniden biçimlenişi kadar önemli olmuş olmalıdır, ama bunlar dolaysız güç uygulamasını nadiren açığa vurmaktadır. Gerçekte, bu tür güç ancak dolaylı olarak açığa çıktığı için gizemini koruyabiliyor – çalışma koşullarının düzeni, sanki makineler öyle gerektiriyor, gün ışığı öyle istiyor, işgücü içindeki tempoyu başka elemanlar belirliyor ya da yemeğin ne kadar zaman alacağını bizzat yeme eylemi belirleyeceğine, yemeğin belli bir zaman birimine sığdırılması zorunluymuş gibi.

Zaman formülünün değiştirilmesinden doğan sonuçlardan biri, insanların yaşamları ve kendileriyle ilgili imgelerini ustalıkla yeniden şekillendirmesidir. Değişik uğraşlar için insanların sahip oldukları gerçek zaman süresi, sahip olduklarına inandıkları zaman süresi ve bunlar arasındaki ilişki, dış olgularca biçimlenen, özellikle de çağdaş dünyada yeniden düzenlenen işgünü tarafından biçimlenen günlük yaşamın

safhalarıdır.[28] Bununla birlikte, işçinin gözle görülür olarak algıladığı şey, değişen çalışma koşullarıdır. Bu yeni koşullar da, zamanı geldiğinde, işçinin artakalan zamanını biçimlendirir; yine de kişi ne kadar zamana "sahip" olduğunun tamamen çalışma düzenine bağımlı olduğunu, yalnızca gelip geçici biçimde algılayabilir. İnsanlar, sahip olduklarını düşündükleri zamanın içinde yaşarlar; kendileri için koydukları performans standartlarına uyma yeteneklerinin (ya da çoğu kez uyamamalarının) koşullandırdığı duygu durumlarında öznel değişiklikler yaşayabilirler; ama zamanı azaltıp çoğaltan değişmelerin ya da zaman kullanımını kendi denetimlerinde tuttuklarını hissetme iradelerinin, performanslarını etkilediğini ancak ara sıra kavrayabilirler.

Zamanın kalıplaşması, besin alımının kalıplaşmasıyla bağlantılıdır; Amerika Birleşik Devletleri'yle ilgili veriler, burada savunulan çizgiyi açığa kavuşturacak kadar ayrıntılıdır. Hazır besin kullanımının yaygınlaşması, dışarıda yenilen öğünlerin artması ve öğün olgusunun (özellikle de kandaş gruplar için) törensel niteliğinin gerilemesi, yakın dönemlerde toplam şeker tüketimini artırmasının yanı sıra, sakaroz kullanımında farklı kalıpların oluşmasına da yol açmıştır.

1955-1965 arasında belirli tatlıların ve şekerlerin –sözgelimi, meyveli şekerin– kişi başına kullanımı somut olarak % 10 azaldı. Ama aynı dönemde, dondurulmuş sütlü "tatlı"ların kişi başına tüketimi % 31; fırınlanmış maddelerin kişi başına tüketimi % 50; hafif içkilerin kişi başına tüketimi ise % 78 oranında arttı.[29] Bu rakamlardan, öğün planlarına yapılan müdahalenin gitgide arttığı sonucunun çıkarılabileceği kanısındayım. "[Yeni yapılan bir araştırmada] günde üç öğün kalıbı deneklerin hemen hemen hepsi tarafından geçerli bir kural olarak dile getirilmesine karşın, artık bir gerçeklik değildir," diyor Fransız antropolog Claude Fischler. Bu tezin dayandırıldığı

araştırma genelleştirilemeyecek kadar dar kapsamlı olmasına karşın, Amerikalı ailelerin % 75'inin birlikte kahvaltı etmediğini gösteriyor. Birlikte yenen akşam yemekleri, haftada üçe, hatta daha aza inmiştir ve bu öğünler çoğunlukla 20 dakikadan uzun sürmemektedir. Yine de kentli, orta sınıftan ailelerde, ailenin herhangi bir bireyi ile bir besin arasındaki "temaslar"ın sayısı günde 20'ye çıkabilmektedir.[30] Bu rakamlar, türümüzün avcılık-toplayıcılık yaparak yaşadığı çağları, yani yiyeceğin elde edildiği zaman yendiği, duruma ya da koşullara pek bakılmadığı çağları anımsatıyor.

Bu çağdaş Amerikan yeme tarzının büyüleyici bir ifadesi, tüketildiğini bildiğimiz ve insanların tükettiklerini anımsadıkları şeylerde karşımıza çıkıyor. Tarım Bakanlığı'nca açıklanan rakamlar, kişi başına günde yaklaşık 3200 kalori kullanıldığını gösterdiği halde, sözgelimi, ortalama bir beyaz yetişkin kadın, önceki gün ne yediği sorulunca, yalnızca 1560 kalorilik besini anımsayabiliyor; bu dikkat çekici ölçüde düşük bir ortalamadır ve "yok olan" miktarın yarısından azdır.[31] Bu ülkede ortalama vücut ağırlığı durmaksızın arttığı için, bu anımsama verilerini doğru kabul etmek güçtür. Bu veriler, yiyen kişinin unuttuğu kesin olan bölük pörçük ve süreksiz, ama çok sık atıştırmalardan oluşan bir yeme kalıbını ifade etmektedir.

Dondurulmuş tatlı süt ürünlerine, fırınlanmış maddelere ve hafif içkilere ilişkin gerçeklerin ortaya koyduğu gibi, sakaroz bu tabloya cuk oturuyor. "Tatlılar" ya da fırında pişmiş yiyecekler, içeceklerle (çoğunlukla hafif içkilerle) birlikte, gün boyunca kısa, öğünü andıran müdahaleler oluşturur; bu da geleneksel üç öğünlü kalıbı daha fazla aşındırır. Genişletilmiş kuşluk ve ikindi atıştırmaları, günün her iki yarısındaki öğünlerin daha ayaküstü bir nitelik kazanması sonucunu doğurur.

Kısacası, öğün yapısının –besin alımı "paradigma"sının ve "sentagma"sının– çözülüp dağıldığı görülüyor. Herhangi bir

Batılı ülkede herhangi bir toplumsal küme için bunun ne ölçüde doğru olduğu elbette bilinmiyor; ama şeker tüketim tarihinin, modern yaşama özgü bir yön olarak, plansız yemek yemenin yayılmasından eski olduğu –ve bazı bakımlardan, daha önce ortaya çıktığı– açıktır.

Şeker, tüketimin modernleşmesini başka bir biçimde daha etkilemiştir. *Tatlı olmayan* birçok hazır ve işlenmiş besinin (fırınlanmak, haşlanmak ya da kızartılmak üzere unlanmış et, tavuk ve balık gibi yiyeceklerin) içerdiği yüksek sakaroz, sakaroz tüketimindeki artışın önemli bir nedenidir ve sakarozun şaşırtıcı çokyönlülüğünü doğrulamaktadır. Söylendiğine göre, mayayla kabartılmayan hamurişlerinde sakaroz kullanıldığı zaman, "doku, kıvam ve kabuk, daha pürüzsüz, daha yumuşak ve daha beyaz oluyordu... Şekerlerin bu yumuşatıcı etkisi uzun zamandan beri kabul edilmektedir."[32] Sakaroz hafif içkilere "kıvam" da verir, çünkü "koyu bir sıvı, damağa sudan daha hoş gelir."[33] Şeker ekmeğin bayatlamasını önler –süpermarketlerin "kolaylık" olsun diye 24 saat açık kalmasını isteyen bir toplumda "raf ömrü" önemli bir konudur– tuzun kimyasal içeriğini kararlı hale getirir, ketçabın asitliliğini azaltır, maya için ortam oluşturur. Bu kullanımların hepsinde, tatlılık büyük ölçüde kullanımla ilişkisizdir. Aslında, besin maddesi üreticilerinin çoğu, kalorisi *hariç*, hatta bazı durumlarda tatlılığı da hariç, sakarozun tüm niteliklerini taşıyan bir kimyasal madde olsa, herhalde çok memnun olurlardı.[34] İşte, 17. yüzyıldan beri aldığımız yol bu kadar.

Yine de, bu erdemlerine karşın, sakarozun geleceği kesinlikle tam olarak garantide değildir. Son on yılda, başka bir şeker türü olan yüksek meyve şekeri içeriğine sahip mısır şurubu (HFCS ing. High Fructose Corn Syrup sözcüklerinin başharfleri; glikoz), özellikle hazır besin endüstrisinde şeker pazarına girmektedir. Coca Cola sakaroz yerine kısmen glikoz

kullanmaya başlayınca, sakaroz en ağır darbeyi yemiştir; bunu başka yenilgilerin de izlemesi olası görünmektedir.[35] Sonuç olarak, mısır şuruplan başka şekerlerin tüketiminden çalmaktadır ve büyük olasılıkla bunu daha da artırarak sürdürecektir.

Birleşik Devletler'de kişi başına sakaroz kullanımı, bir süreden beri yıllık 100 libre düzeyinde dolaşmakla birlikte, diğer tatlandırıcıların tüketimi en az 70 yıldan beri sürekli artmaktadır. (Hem şeker şirketlerinin temsilcilerince, hem de çok tatlı kazanç sağlayan beslenme uzmanlarınca çığırtkanlığı yapılan, "şeker tüketimi"nin artmadığı –burada kastedilen *sakaroz* tüketimidir– yolundaki iddialara, işte bu yüzden çekinceyle bakmak gerekir.) Dolayısıyla, diyeter olmayan (yani, meyvelerde olduğu gibi doğal yolla oluşmamış) tüm şekerlerin kişi başına "görünmeyen" miktarı, yılda yaklaşık 130 libredir. Görünmeyen ile tüketim aynı ise, o zaman diyeter olmayan şekerlerin kişi başına toplam tüketimi günde yaklaşık 6 ons olur.

Yiyen kişinin şekeri tatlı olarak algılamaması gerçeğinin iki yönü vardır. Birinci olarak, sakaroz, –tatlılığa karşı duyarlılık bakımından bireyler arasında kuşkusuz büyük farklar bulunmasına karşın– tadı sezinlenemeyecek kadar küçük miktarlarda kullanılabilir. İkinci olarak, tatlılık, öyle bir beklenti olmadığı zaman belki daha az algılanıyor olabilir, "tatlı" olarak görülmeyen besinlerde daha az farkediliyor olabilir. HFCS gibi sakarozdışı tatlandırıcıları da bu tüketim tablosuna alırsak, bu durum, bir uzmanın "karşılıklı dönüşebilirlik etkeni"[36] olarak adlandırdığı olguyu ortaya çıkarır; öyle ki, yenilebilen maddelerin gitgide daha çoğu, birbirinin yerini gitgide daha fazla almaktadır. Almanların İkinci Dünya Savaşı sırasında doğal oluşumlu petrolden yenilebilir maddeler türetmek için yaptığı deneyler, o zamanlar, yalnızca geleceğin birer habercisiydi. Adı geçen aynı uzmanın ileri sürdüğüne göre, margarin/te-

reyağı ikilisi, en eski "örnekseme ilişkileri"nden birisidir; bu ilişkide, benzerliği bulunmayan bir besin, en sonunda, taklit ettiği üründen kısmen ayırt edilemez duruma gelmiştir. Sakaroz/HFCS ikilisi de aşağı yukarı aynı soruları akla getirmektedir. Gerek dünya ölçeğinde, gerek ulusal pazarlarda, gerekse sınıfsal olarak bölünmüş tüketim kalıplarında, sakaroz ile diğer kalorili ve kalorisiz tatlandırıcılar arasındaki yarışma, tıpkı süt ürünleri ile sütdışı ürünler arasındaki yarışma gibi, kesinlikle tam olarak anlaşılmamıştır. Değişimin bu gibi düğüm noktalarında kültür ve teknoloji, kültür ve ekonomi, kültür ve politika karşı karşıya gelir. HFCS'nin –yine, bu tezle ilgili bu tür örneklerin yalnızca en önemlisini belirtirsek– yakın geçmişte kazandığı başarıdan kaynaklanan sorunlardan bazısının tam çözüme kavuştuğunu görmeye hiçbirimizin ömrü yetmeyecektir.

Bu kitabın başından beri benim savunduğum tez, şekerin –sakarozun– çokyönlü işlevleriyle ve kültürel olarak tanımlanmış bir madde olarak göz önüne alınması gerektiğidir. Sakarozun alışılmadık simgesel "taşıyıcı gücü"nü; sakaroz bollaşıp ucuzlayıncaya ve arzulanır hale gelinceye kadar zenginler ve güçlüler arasında geçerli olan simgesel ağırlığını baştan beri vurguluyorum. Sakarozun, bütün Batılı ülkelerin işçi sınıflarına geniş biçimde yayıldığı zaman, eski anlamlarının birçoğunun da beraberinde taşıdığını, ama bu arada yeni anlamlar da kazandığını da öteden beri vurguluyorum. Tatlılığın her zaman hatırı sayılır düzeyde olan duygusal ağırlığı, bollaşma nedeniyle geçirdiği niteliksel değişim kadar azalmadı. İyi yaşam, zengin yaşam, dolu dolu yaşam demek, tatlı yaşam demekti.

Fransız kimyacı Mège Mouriès'nin bulduğu, ama Hollandalıların dünya çapında bir meta haline getirdikleri margarinin gelişi, simgesel bakımdan ilginç biçimde sakarozun tarihiyle karşılaştırılabilir. Daha önce gördüğümüz gibi, nişastalı besin

tüketimindeki aşamalı gerileme, iki yönden olmuştur –birisi, şekerlerden, diğeri de yağlardan dolayı. Bu besinler, sütlü tatlılar gibi maddelerde birlikte kullanılır. Sıvılar arasında yoğunlaştırılmış süt; yarıkatılar arasında dondurma; katılar arasında da çikolata bunların birlikte bulunduğu örnekleridir. Son yarım yüzyılda, şeker-yağ bileşimleri, endüstriyel olarak işlenmiş iki başka biçime daha bürünmüştür: Tuzlu yiyecek/tatlı içecek bileşimleri (hamburgerle kola, kızarmış sosisle portakalı gazoz) ve tatlı, soğuk içecekler ile dışı şeker kaplı kızartılmış yiyeceklerden oluşan bileşimler. Bu ikinci grup, duruma göre koşullanan tat duyumunun beslenme karşısında kazandığı zaferi özellikle ifade etmektedir. Yağın oluşturduğu yönün reklamı, "sulu", "yumuşacık", "sıcacık", "lezzetli", "çeşnili", "zengin", "doyurucu" ve "parmak yedirten" gibi sözcüklerle yapılmaktadır. Şekerin oluşturduğu yön ise "çıtır çıtır", "taze", "canlandırıcı", "buz gibi", "sağlıklı," "enerji yüklü" ve "kıpır kıpır" gibi sözüklerle tanıtılmaktadır. Bu sözcük dizileri, çekici bir reklam diliyle yazılıp düzenlenmektedir.[38]

Besin seçimi ya da tercihi olarak, şekerlerle yağların oluşturduğu bileşim çok önemli bir bileşimdir.

> Besinin zenginliği, sık sık, içerdiği yağ ve şekerle, "dışarıda yeme" ise çabuk yenen (fast), atıştırılan (snack) yiyecek ve içeceklerle ilişkilendirilir. Ayrıca, bu son söylenen besinler, yalnızca yüksek yağ ve yüksek şekerle özdeşleştirilmekle kalmaz, yaşam biçiminin bir parçası olarak "hız"ı da yansıtır ve bazı bakımlardan hızlı yaşamayı pekiştirir... Yağ ve şekerin işlevi, raf ömrünün uzatılmasına yardım etmekle sınırlı değildir; bunlar, besinin zenginliğiyle ve dolaylı olarak, kabul edilebilirliğiyle de aynı ölçüde ilişkilidir.[39]

Besin teknologlarının şeker ve yağ kullanımlarını tanımlamak için oluşturdukları sözdağarcığı, besinlerin lezzetine şeke-

rin yaptığı katkıya özel bir ağırlık verir. Fırında pişirilmiş ürünler, "yutulma" niteliklerine göre değerlendirilir. Şeker ve yağın uygun oranlarda kullanılması "iyi yutulma"yla sonuçlanır –bununla anlatılmak istenilen şey, lokmanın, ağzın içini yağ parçacıklarıyla kaplamaksızın yutulabilmesidir. İyi yutulmanın sağlanmasına şekerin yaptığı katkı hayati önemdedir. Bugün, ABD'de üretilen yerfıstığı ezmelerine % 10'a varan oranda şeker katılmasına izin verilmektedir. Söylediklerine göre, fıstık ezmesi kadar yutulması zor olan başka bir besin daha yoktur; şeker, bu yiyeceğin yutulmasını harika bir biçimde iyileştirir. Şeker yerine sakarin kullanmaya başlayan hafif içecek üreticileri de buna benzer bir sorunla cebelleşiyorlar. Tıpkı şeker kullanıldığı zaman olduğu gibi, hafif içeceğin ağızda daha dolgun bir tat bırakmasını sağlamak için çeşitli sakızlar kullanıyorlar, çünkü –besin teknologlarının söylediklerine göre– damak, sudan daha ağır sıvıları tercih eder. Şekerin hoşa giden bir ağırlık ya da denge kattığı (hafif içecekler gibi) sıvıların hissedilen "kütle"sini tanımlamak için "damak duyusu" terimi kullanılır. Görüldüğü gibi, bu terminolojinin gerçekten tatla ilgisi yoktur: Belki doku ya da "duyu" ile ilgisi olabilir ama tatla yoktur.

Bu gözlemlerden anlaşıldığı gibi, sıradan insanın besinler konusundaki kendi algılarının niteliğine ilişkin bilinci gelişmemiştir. Çağdaş yeme olgusunda "tat" başlığı altında toplanan şeylerin çoğu, hiç de tat değil, başka bir şeydir. Pasta hamuruna bulanarak fritözde kızartılmış yiyeceklere verilen tepki belki bunu iyi açıklayan örnektir. Hamura şeker katılması, karamelleşmeyi kolaylaştırarak besinin dışarıyla ilişkisini keser; böylece, yağlı ve sıvı içeriğini kaybetmeden pişirilebilmesini sağlar. İster sakaroz, isterse başka şekerler kullanılsın, tatlandırıcılık işlevinin yerini, şekerin başka besinsel kullanımlarından birisi alır; öğündeki tatlılık, bu tür kızartılmış

yiyeceklerle birlikte tüketilen içeceklerden sağlanır. Pratik ve hızlı yiyeceklerin yaygınlaşmasından; soğuk, gazlı, çoğunlukla da uyarıcı tatlı içecekler ile çoğu kez sakarozca zengin hamurlara bulanarak kızartılan sıcak yağlı proteinlerin ve karmaşık karbonhidratların birlikte kullanımlarının artmasından kaynaklanan sosyopsikolojik sonuçların bazılarına daha derin olarak eğilmenin yeri burası değildir. Belki insanlar "zengin yaşam"ı böyle yiyeceklerle ilişkilendiriyor ve belki bu gıdaların sağladığı oral uyarımlar, "yaşamın erken dönemlerindeki deneyimlerle ilişkili sayısız hoş çağrışım yaratıyor."[40]

Modern yeme alışkanlıklarından dolayı şeker cephesinde oluşan değişimlerin bazılarını anlatmaya çalıştım. Dünya halklarının birçoğu, sakarozun İngiltere'de ve Batı'da yaygınlaştığı dönemlerde gözlenen şekil ve miktarlarda sakaroz yemeyi henüz öğreniyorken, bazı halklar da yemek tarihinin bütünüyle farklı bir dönemine giriyor. Roland Barthes, besinlerin Fransız yaşantısında kapladıkları ünlü yerin nitelik değiştirmekte olduğunu ileri sürmüştür ve onun bu savı, çağdaş toplumların geneli için de geçerli görünmektedir:

> Yiyecek, yalnızca temaların değil, durumların da işareti olarak işlev görür; yani hep söylendiği gibi, yiyecekler yaşama biçimini ifade etmekten ziyade bunun altını çizer. Yeme eylemi, kendi amaçlarının ötesinde gelişen bir davranıştır; diğer davranışların yerini alan, onları özetleyen, onlara işaret eden bir davranıştır; işte tam da bu nedenlerden dolayı bir işarettir. Bu diğer davranışlar hangileridir? Bugün, neredeyse, besin "polisemi"sinin [anlam çoğulluğunun] modernliği karakterize ettiğini söyleyebiliriz; geçmişte besin, olumlu ve örgütlenmiş bir biçimde, yalnızca şölen olaylarına işaret ediyordu. Oysa bugün, çalışmanın da kendine özgü besin türü (yani, bir işaret düzeyinde) var: Enerji veren ve hafif besinler, sadece modern yaşama katılmaya yardım eden şeyler olmaktan çok, bu katılımın gerçek işareti olarak algılanıyor... Yiyecekle ilişkili alanlarda olağanüstü bir genişlemeye tanık oluyoruz: Yiyecek, durmaksızın uzayan durumlar

listesinde yerini alıyor. Bu uyum, çoğunlukla temizlik ve daha iyi yaşam adına yapılıyor; ama gerçekte, bu olguyu bir kez daha vurgularsak, yiyeceğe de içinde kullanıldığı durumu betimleyen bir anlam yükleniyor. Yiyecek, hem beslenme hem de protokol etkeni olarak iki katlı bir değere sahiptir ve protokol etkeni olarak taşıdığı değer, Fransa'da olduğu gibi, temel gereksinimler karşılanır karşılanmaz, gitgide daha çok önem kazanıyor. Başka bir deyişle, çağdaş Fransız toplumunda, besinin, kendisini duruma dönüştürme yönünde sürekli bir eğilim sergilediğini söyleyebiliriz.[41]

Şekerin alışılmadık çokyönlülüğü, bu denli fazla besin maddesine ve neredeyse bütün ülkelerin mutfaklarına dikkate değer bir biçimde girmesine yol açmıştır. Ama ev içinde ve dışında hazır besinlerin popülerliği arttıkça, bazı şekerlerin, özellikle de sakarozun yardımcı ya da ek kullanımları da daha büyük önem kazanmıştır. Sakarozun ve mısır esaslı tatlandırıcıların tatlandırma dışındaki amaçlarla kullanımı genişliyorken, besin alımının kalıplaşmasında tatlının gördüğü işlev değişmiştir. Şekerlerin yeni besinlerimizde ve yeme alışkanlıklarımızda önemlerini korumakla kalmayıp, daha büyük bir önem kazanmaları, bu maddelerin çokyönlülüğünün bir başka kanıtıdır.

Şekerin tarihte bıraktığı iz, tüm dünyayı etkin biçimde yeniden kurmakta olan toplumsal, ekonomik ve siyasal kuvvetlerin üretken bileşimi içinde insan kitlelerini ve kaynaklarının bir araya getirilmesini kapsayan bir izdir. Bu kuvvetlerin açığa çıkardığı teknik ve insani enerjilerin dünya tarihinde bir eşi daha yoktur; doğurduğu sonuçların birçoğu da yararlı olmuştur. Ama şekerlerin modern beslenmedeki yeri; insanların yediği şeyler üzerindeki denetiminin garip bir biçimde farkedilmeden zayıflaması; yiyen kişinin, seri üretilen bir malın denetleyicisi ve pişiricisi olmak yerine, tüketicisi olup çıkması; tüketimi, besin endüstrisinin kârlarını korumak için

önceden tahmin edilebilen kanallarda tutma olanağı veren çokkatlı kuvvetler; artan pratiklik, kolaylık ve "özgürlük" kisvesi altında, bireysel seçim hakkının ve bu eğilime karşı durma olanağının paradoksal bir biçimde daralması – bu faktörler, yediklerimiz üzerindeki özerkliğimizi ne ölçüde elimizden kaçırdığımızı ortaya koyuyor.

Modern, verimli, güncel ve bireyci olunması yönünde sezdirmeden yapılan özendirmeler gitgide daha da incelip yetkinlenmiştir. Kimliğimizi yediklerimiz belirliyor; modern Batı aleminde, denetimimiz altında bulunmayan kuvvetler, tüketimimizle kimliğimizin ilişkili olduğuna bizi inandırdıkça, yediklerimizle gitgide daha çok özdeş hale getiriliyoruz.

> "Yaratıcı"olarak adlandırılan ürün tasarımcılarının çoğu artık laboratuvarlarda çalışmıyor, bu nedenle de teknolojik ve bilimsel kısıtlamalardan en uzakta bulunuyorlar. Pazarlama yöneticileri, teknik eleman olmayan kişilerin ürettiği fikirlerin pazarla ilişkisinin daha gerçekçi olduğunu ve teknik elemanların dikkate aldığı kısıtlamaların onları daha az engellendiğini saptamışlardır. Bunun sonucu olarak, yeni ürün fonlarının, teknik gruplarca yerine getirilen hizmetlerden çok, reklamla ilgili hizmetlere yatırılması eğilimi gözlenmektedir...
>
> Ürün geliştirme alanındaki bu tür uygulamaların tüketim üzerindeki etkisi önemlidir... Zenginlik olarak adlandırılan şeyi, birlikte kullanılan çeşni olarak tanımlarsak, o zaman "zenginlik" kullanımının yeni bir üründe tekrarlanması, "zenginlik"in tanınması yönünde düzenli bir pekiştirme sağlamakla kalmaz, iyi olarak tanıtılan, her yerde hazır ve nazır olan tüm çağrışımlarıyla yağ ve şeker tüketiminin artması sonucunu da doğurur... Varsayıldığına göre, yağ tüketimiyle ilgili bir güvenlik faktörü vardır ve belki tatlandırıcı tüketimiyle de. Ama yapılan istatistikler, hiç değilse ortalama olarak, besin hazırlama işlemleri mutfaktan fabrikaya doğru kaydıkça zenginlik algısının ve zenginliğe, elbette ayaküstü atıştırılan besinlerdeki zenginliğe verilen sürekli ağırlığın, yalnızca pekiştirmeye kalkıda bulunmakla kalmayıp, aynı zamanda tüketimin artması sonucunu da doğurduğu yolundaki görüşü destekliyor... Görünen o ki, besin talebinin görece az esnek

olmasından ileri gelen bu tür artışlar, beslenmede ciddi bir dengesizliğe yol açabilir... Belki daha rahatsız edici olan nokta, besinleri de başka tüketim mallarını tasarladığı gibi tasarlayan sistemin, tüketicinin seçme iradesini ne kadar zayıflattığıdır...[42]

Konuya biraz farklı bir açıdan yaklaşan antropolog Lionel Tiger da buna benzeyen eleştirel sonuçlara varıyor. Modern toplumlardaki inanç sistemleri laikleştikçe, bireylerin kendi güvenliklerine bakış açılarının değiştiğini ve bunun sonucunda, kendisinin "imha modeli" dediği durumun ortaya çıktığını belirtiyor. Yani, bireyler, yaşama şanslarının istatistiksel hesabını, radyasyona ya da kimyasal maddelere maruz kalma gibi çevresel risklere ve belki özellikle de yemeye bağlıyorlar. Kişinin Y sayıda sigara içtikten sonra kansere yakalanma olasılığının yüzde X olduğuna inanmak, diyor Tiger, "doğru ve yanlışa ilişkin kuralları apaçık ortaya koyan, belli eylemlerin doğuracağı sonuçların görece açık tanımlanmasına olanak veren ilahi bir belirleyici ile kurulan görece dolambaçsız bağlantıdan" oldukça farklıdır.[43] Ama belki daha önemlisi, risk konusunda istatistiksel, epidemiyolojik bir yaklaşıma doğru olan bu değişim, bireyin omuzlarına yemeyle ilgili yasaklar yüklüyor:

> Sağlık söz konusu olunca, kişisel yazgıyla ilgili kararın doğrudan doğruya bireye ait olduğu vurgulanıyor; oysa, bireyin hastalığa yakalanma riskini artıran akıl çelici söz ve davranışların toplumun her yanında kol gezdiği bir gerçektir. Hastalıkların önlenmesi açısından pek de arzu edilir nitelik taşımayan besinleri temel alan fast-food lokantaları gibi kamuya açık yemek tesisleri buna örnek verilebilir. Bu nedenle birey, bütünüyle kişisel bir karar verme durumuyla karşı karşıya olsa da, uygun yeme kalıplarıyla ilgili bilgilere toplumun kayıtsız kalmasından veya böyle bilgilerin olmamasından dolayı, ya da tıbbi yönden pek özlenir olmayan yeme alışkanlıklarına dayalı bir ekonomideki avanajlı konumlarını sürdürmek isteyen kişi ve grupların, ken-

di çıkarlarını kollamak için yıkıcı anlamda nispeten kışkırtıcı oldukları bir toplumsal bağlamda bu kararı vermek zorundadır.[44]

Öğünün yerini "atıştırma"nın alması karşısında şaşkınlığını dile getiren Fransız antropolog Fischler (atıştırma sözcüğünün ona itici geldiği açıktır, çünkü Fransızca'da karşılığının olmadığını gururla açıklar!), gastronominin (yemek sanatının) yerini "*gastroanomie*"nin (yemek başıbozukluğunun) aldığını söylüyor; toplumsallıktan uzak, periyodik olmayan yeme eğilimiyle ilgili sorular ortaya atıyor. Böyle süreçlere görünüşte dirençli olan Çin ve Japonya gibi büyük, eski toplumlarda bile, bu tür yayılmanın hızlandığı, ivme kazandığı günümüzde sezinleniyor. Endüstriyel işgününün değişen niteliği, sakarozun sağladığı (hem maliyet hem de kaynak kullanımı bakımından) ucuz kalori ve sakaroz tüketiminin artmasından özel çıkarı olan çıkar grupları,[45] bir araya toplanan böyle bir baskıya bireysel ya da grupsal eğitim düzeyinde direnmeyi zorlaştırıyor.

Besin, daha büyük, daha temel süreçlerin bir işaretinden başka bir şey olmayabilir –ya da öyle görünüyor. Beslenme biçimi yeniden yaratılıyor, çünkü toplumların tüm üretici karakteri, onunla birlikte de zamanın, çalışmanın, dinlenmenin niteliği yeni baştan biçimleniyor. Bu oluşumlar ortaya bizden yanıt bekleyen ve bizimle ilgili sorular atıyorsa –bana göründüğü gibi, başkalarına da, düpedüz örgütlenmiş insan niyetinin ürünü olmalarına karşın, insan denetimi dışına çıkmış gibi görünüyorsa– o zaman bunları şimdikinden çok daha iyi anlamamız gerekir. Dünyayı salt gözlemlemek yerine, değiştirmeyi özlüyor olabiliriz. Ama dünyayı toplumsal olarak etkili biçimlerde değiştirmek için, önce onun nasıl işlediğini anlamamız gerekir.

Biz antropologlar, dünyanın geçirdiği ve geçirmekte

olduğu değişimin yanı sıra, bu değişimlere ilişkin geniş bir anlayışa katkıda bulunma yeteneğimizi de –hatta, sorumluluğumuzu da– paradoksal bir tutumla çok uzun zamandan beri yadsımaktayız. Kendi romantizmimizin ihanetine uğramış olsak bile, kendi güçlerimizi tanımakta ve vurgulamakta da yavaş davrandık. Bu güçlerimiz, hâlâ, alan çalışmasında (bu kitapta bununla ilgili çok az şey olduğunu itiraf ediyorum) ve bir tür olarak insanlığın tarihsel niteliğine ilişkin tam bir değerlendirmede yatmaktadır. Kişi, madde ve eylemin nasıl anlamlı bir bütün oluşturduğuna yönelik antropolojik ilgi, ilkel dünya bağlamında olduğu gibi modern dünya bağlamında da sürdürülebilir. Modern yaşamın gündelik akışına, besin gibi dünyasal konuların değişen niteliğine, üretim ile tüketimi, kullanım ile işlevi birleştiren bir açıdan bakan ve anlamın farklı bağlamlarda doğup çeşitlenmesiyle ilgilenen incelemeler, bugün amaç duygusunu yitirmeye tehlikeli biçimde yaklaşmış bulunan bir bilim dalını canlandırmanın bir yolu olabilir.

Şeker gibi önemsiz bir konudan yola çıkarak dünyanın genel durumuna varmak, zorlamayla kurulmuş oransız bir ilişki gibi görünebilir. Ama daha önce gördüğümüz gibi, bu "kapitalizmin çok sevilen çocuğu" –Fernando Ortiz'in çarpıcı sözü[46]– bir toplum türünden diğerine geçişi simgeliyordu. Bir İngiliz işçinin içtiği ilk sıcak şekerli çay önemli bir tarihsel olaydı, çünkü bütün bir toplumun geçireceği dönüşümün, toplumsal ve ekonomik bakımdan topyekün yeniden biçimlenişinin ilk göstergesiydi. Bu ve benzer olayların sonuçlarını daha eksiksiz olarak anlamaya çalışmalıyız, çünkü üreticilerle tüketiciler arasındaki ilişki, çalışmanın anlamı, benlik tanımı, şeylerin niteliği konusunda bütünüyle farklı bir anlayış bunların üzerinde yükselmiştir. Metaların ne oldukları, ne anlam taşıdıkları, ondan sonra kesin olarak farklı bir nitelik kazanmıştır. Aynı nedenden dolayı, kişilerin ne oldukları ve kişi olmanın ne anla-

ma geldiği de buna koşut olarak değişmiştir. Meta ile kişi arasındaki ilişkiyi anlarken, kendi tarihimizi de yeniden gün ışığına çıkarınız.

NOTLAR

Giriş

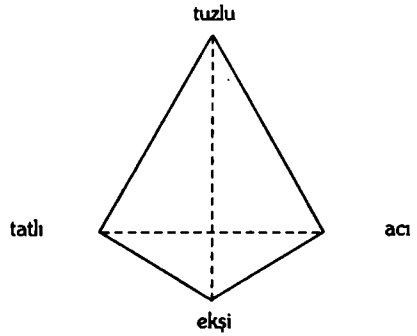
1. Hagelberg (1974: 51-52; 1976: 5), santrifüj yöntemiyle üretilmemiş şekerlerin, birçok ülkedeki tüketimde hâlâ önemli bir yer tuttuğunu belirtmekte ve dünyadaki üretim miktarının 12 milyon ton (1 metrik ton = 2.204,6 libre) dolayında olduğunu tahmin etmektedir, bu da önemli bir rakamdır.
2. En ilginç incelemeler arasında, Cladius Salmasius, Frederick Slare, William Falconer, William Reed, Benjamin Moseley, Karl Ritter, Richard Bannister, Ellen Ellis, George R. Porter, Noel Deerr, Jacob Baxa ve Guntwin Bruhns'ın, en başta da Edmund von Lippmann'ın incelemelerini belirtmek istiyorum. Bu kişilerin yapıtlarına ilişkin özel göndermeler kaynakçada yer almaktadır.
3. Malinovski 1950 [1922]: 4-22. Ayrıca bak. Malinovski'nin özeleştirisi 1935: I, 479-81.
4. Adams 1977: 221.

1. Yiyecek, Toplumsallık ve Şeker

1. Richards 1932: 1.
2. Robertson Smith 1889: 269.
3. *Agy.*
4. Marshall 1961: 236.
5. Elbette bu sav, burada değinmeme olanak bulunmayan çok geniş boyutlardaki hem arkeolojik hem de etnolojik araştırmalara derinlemesine girilmemektedir. Bilginlerin çoğunun kanısına göre, Neolitik sonrası Mısır'da, Mezopotamya'da Meksika'da vb. olduğu gibi, temel ürün olarak tahıl (ya da kök) ekimine dayanan yerleşik tarımsal yaşam, karmaşık siyasal sistemlerin (devletlerin) doğuşunun bir önkoşuluydu. Bu alandaki bir yetkilinin (Cohen, 1977), öne sürdüğüne göre, bundan daha da önce, bitkilerin ve hayvanların evcilleştirilmesinde kazanılan başarılar, büyük av hayvanlarının azalmasıyla ortaya çıkan yiyecek bunalımının giderilmesine somut olarak

katkıda bulundu. Temel ürün ekimi bir kez yerleşince, insan nüfusu hızla artmaya başladı. Sauer 1952 ve Anderson 1952, bitkilerin evcilleştirilmesi efsanesine ilişkin klasik sunuşlar yaptılar. Arkeolog V. Gordon Childe, bunun sonuçlarını devrim olarak niteledi ve bunu tanımlamak için "Neolitik Devrim" terimini türetti (1936). Chrispeels ile Sadava (1977) ve David Harris'in bir makalesi (1969), evcilleştirme konusunda yararlı bilgiler sunmaktadır.

6. Richards 1939: 46-49.
7. E. Rozin 1973, P. Rozin 1976a, E. Rozin ve P. Rozin 1981.
8. Örneğin bak. Plimentel et al. 1973, Steinhart ve Steinhart 1974.
9. Örneğin bak. Eskimolar konusunda Balıkçı 1970, Tlingitler konusunda Oberg 1973 ve Masailer konusunda Huntingford 1953.
10. Roseberry 1982: 1026.
11. Maller ve Desor 1973: 279-91.
12. Jerome 1977: 243.
13. Beidler 1975, Kare 1975, P. Rozin 1976a, 1976b.
14. Symons 1979: 73.
15. Beauchamp, Maller ve Rogers 1977.
16. DeSnoo 1937: 88.
17. Jerome 1977: 236.
18. Margrraff'ın (1709-1782) öncülük ettiği çalışmalara dayanılarak, şekerpancarından sakaroz özütleme yöntemini iyileştirmeyi, onun öğrencisi olan Franz Achard (1753-1821) başardı. Ama 1812'de Napolyon'un ağzına layık beyaz şekeri üreten kişi, Benjamin Delessert oldu. Fransız pancar şekeri endüstrisi, Martinique ve Guadeloupe gibi Fransa'nın tropikal sömügelerinden gelen kamış şekeriyle tam olarak rekabet edebilecek duruma gelinceye kadar korunup kollandı.
19. Henning 1916. Yakın zamana ait yararlı bir tartışma için bak. Pfaffman, Bartoshuk ve McBurney (1971). Henning, acılık, tuzluluk, ekşilik ve tatlılık duyumlarını, dört yüzlü bir şekille betimlemeyi denedi. Buna göre, dört birincil tat şeklin uçlarında, ikincil tatlar kenarlarda, üçüncül tatlar da [yüzeyler de] yer alıyordu.



Pfaffman et al.*'ın (1971: 97) yorumuna göre tat dörtyüzlüsü (Henning 1916).*

Pfaffman *et al.* bu şeklin, en azından ardışık tat duyumlarının temsil edilmesinde işe yaradığına inanmaktadırlar. Bilimsel olarak kanıtlanabilen dört birincil tadın oluşturduğu tat sisteminin sonuçları çok önemlidir, ama otoritelerin çoğu, bu tutumu ihtiyatla karşılamaktadır. Suyu (yalnızca tuzlu ya da acı suyun karşıtı olan içme suyunu değil, tuzlu, acı ya da eksi bir şey yenildikten sonra içilen suyun tadını da) tanımlamak için ve yengeç, tarak etleri gibi birtakım yiyecekleri tanımlamak için "tatlı" teriminin kullanılması, şekerlerin göreceli olarak dar kapsamlı olmasına karşın, tatlılık deneyiminin ve tatla ilgili söz dağarının çok geniş bir kapsama sahip olduğunu açıkça ortaya koymaktadır. Aradaki farklar, tatlılık alanındaki en iyi incelemecilerden birisini şunları yazmaya yöneltecek kadar şaşırtıcıdır: "Ruhbilimciler tatlılığı ve gerçekte, kimyasal duyuları irdelerlerken, sürekli olarak Janus'u taklit etmek zorunda kalırlar –yani, bir yandan, düzenlilikler ve yasalar bulma arayışıyla model sistemlerin davranışına bakarlarken, öte yandan da tüketimin meydana geldiği ve düzenliliğin düzensizliklere, davranış yasalarının ise bir sürü istisnaya yol açtığı somut yiyeceklere bakarlar" (Moskowitz 1974: 62).

2. Üretim

1. Edelman 1971. Karbon, hidrojen ve oksijenin oluşturduğu, karbonhidratlar denilen doğal maddeler ailesi, konumuzla ilgili olarak en önemlisi sakaroz

olan şekerleri de kapsar. Sakaroz, bütün otlarda, bazı köklerde ve akçaağacın özsuyunda bulunabilir. Fotosentez olayı, karbon-dioksitin suyla birleşerek şeker (sakaroz) ile diğer nişastaları ve şekerleri oluşturmasını etkiler. Bizim soyumuz sakaroz üretemez, yalnızca tüketir. Karbonhidratların yenilmesi, solunumla alınan oksijenle birlikte, glikozun (kan şekerinin) enerjiye dönüşmesini sağlar ve sonuçta dışarıya karbondioksit verilir: "Dolayısıyla, şeker tüketimi, şeker oluşumunun tersidir" (Hugill 1978: 11).

2. Göründüğü kadarıyla, *Saccharum* cinsinin bilinen altı türünün dördü evcilleştirilmiştir; *Saccharum officinarum* ("eczacı şekeri") bunların en yaygın ve en önemli olanıdır (Warner 1962). Ekilen şekerkamışı çeşitlerinin çok büyük bir sayıya ulaşması, dünyanın öndegelen mallarından birisinin ana kaynağı üzerinde yapılan çok geniş kapsamlı araştırmaların sonucudur. Şeker, birkaç yüzyıldan beri dünyanın en önemli altı yiyecek maddesi arasında yer almaktadır.
3. Deerr 1949: I, 63.
4. R. J. Forbes 1966: 103.
5. S. G. Harrison 1950: sayfası bilinmiyor; R. J. Forbes 1966: 100-1.
6. *Tabaşir (tabaşer, tabaksir)* ya da *Sakkar Mambu*, ilaç olarak çok büyük değer taşıyordu. Bu bitki sakızı, sertleştiği zaman, saydam ya da beyaz bir renk alır, katılaşır ve tatlıdır. Tıpkı tıbbi müstahzarlardaki şeker gibi kullanılmış olabilir. Tabaksir sözcüğü, Urduca'da "tebeşir" ya da "harç" anlamına gelir; Mağribi Arapçası'nın lehçelerinde de aynı anlamda kullanılır. "Şeker" sözcüğünün, "çakıl" ya da "kum" anlamına gelen Sanskritçe *sarkarā* sözcüğünden türediğine inanılmaktadır. Tıpkı 17. yüzyıl Batı Avrupası'nda hekimlerce şekerin bir tür tuz olarak adlandırılması gibi, *tabaşir* de Arap tuzu *(Salz aus den glücklichen Arabien)*, "Arabia Feliks (Yemen) tuzu" olarak adlandırıldı. Bu maddelerin birbirine karıştırılması olasılığı –gerçekte birbirlerine pek benzemeseler de– çok büyüktü, çünkü ikisi de çok ender bulunuyordu ve belki bazı yazarlar, bunları ancak ikinci ya da üçüncü elden bilgilerle tanımlıyorlardı. İncil'de gerek mannay, gerekse bala değinilmeksizin tatlılığa yapılan göndermeler konusundaki tartışmalar da buna koşut bir karışıklığa işaret etmektedir. İncil zamanında Yakındoğu'da şekerin bilinme olasılığı pek yoktur, ama bilginler bu konuda aynı görüşü paylaşmıyorlar. Örneğin, bak. Shapiro 1957.
7. Barnes şöyle yazıyor: "Şekerkamışı, ticari olarak, bitkisel yöntemle çoğaltılır; bu yöntemde, olgunlaşmamış kamışın gövdesinden alınan ve tohum, tohumluk kamış, tohum parçası ya da fide olarak bilinen bölümler

dikilir. Dişi çiçeklerin doğal olarak ya da denetim altında tozlaşmasıyla oluşan gerçek kamış tohumu, ticari ürün yetiştirmeye kesinlikle uygun değildir... Eşeysiz ya da bitkisel yöntem, fidelerin alındığı kamışlara her bakımdan benzeyen yeni bitkiler üretilmesini sağlar; ama çok seyrek olsa da, aynı çeşitten türemiş başka kamışlara bilinmeyen nedenlerle hiç benzemeyen bir tomurcuk azmanından yeni bir kamış gelişir. Dolayısıyla, yeni bitki, ticari kullanım için seçilmiş çeşidin gövdesinden alınan çeliklerin tomurcuklarından büyür" (Barnes 1974: 257).

8. Hagelberg 1976: 5.
9. *Agy.*
10. Melasla ilgili sözcükler (örneğin, Fransızca *mélasse*, İspanyolca *melaza*, Portekizce *melaço* vb.) bal anlamına gelen Latince *mel* sözcüğünden gelir. Melasın İngilizce karşılığı olan treacle (şeker pekmezi) sözcüğü, zehirli hayvan ısırmalarının tedavisinde kullanılan bir macun ya da bileşik anlamındaki Latince *theriaca* sözcüğünden gelir (kökeni, Yunanca *thério*=yaban hayvanı sözcüğüdür). Hem Galenos hem de Dioskurides, çoğu kez zehirli yılanların etini içeren "theriac"lar geliştirdiler. Bu tür theriac'lar ya da treacle'lar, giderek Avrupa tıbbında çok değerli tutulmaya başlandı ve 19. yüzyıl sonlarına kadar resmi farmakopelerden silinmedi. *Notes and Queries*'te (22 Şubat 1762) yazan F. Crane'in gözlemine göre, "treacle" terimi yalnızca İngiltere'de melas anlamını kazandı; bunun olası bir nedeni, belirli bir bileşik türünü tanımlamak için kullanılırken, anlamının, genel bir maddeyi kapsayacak biçimde genişlemesidir. Bana öyle geliyor ki, önemli nokta, treacle'ların bal ile yapılmış olması; belki fiyatının hızla düşmesinden dolayı melasın balın yerine alması ve o zaman, o bileşiği adlandıran terimin bu ortama aktarılmış olabilmesidir. Yazılı kaynaklarda "treacle"ın ilk kez 1694'te melas anlamında kullanıldığına tanık oluruz. Kısa Oxford İngilizce Sözlüğü, Westmacot'tan *(Script. Herb.)* şu alıntıyı yapar: "Onu tatlandırmakta kullanılan iyi bir melas ya da bayağı treacle stoğu." Terim, ilaçları tanımlamak için kullanılmaya da devam eder; ama "melas" sözcüğü İngiltere'de halk arasında hiçbir zaman yaygınlık kazanmamıştır, oysa hâlâ "treacle" (ya da "altın şurup") olarak adlandırılan sıvı popülerliğini sürdürmektedir. "Altın şurup" terimine geçerken değinmek gerekir. Rafine melas, bala benzemesi için, hem daha akışkan hem de daha açık renkli, ama kolaylıkla değişen bir kıvamda yapılabilir.

Bu ürün, Glasgow'da kurulu İngiliz şeker devi Tate and Lyle'ın 19. yüzyıl

sonlarına doğru mükemmelleştirdiği "altın şurup"ta bir bakıma doruğa ulaştı. Aykroyd'un (1967: 7) işaret ettiği gibi, modern tarihteki en önemli hazır yiyeceklerden birisi olan bu ürün, inceden inceye bal ile karıştırılmasına yol açan bir İncil öyküsünü çağrıştıran bir reklamla tanıtılmıştır. Ürünün kabının üstünde, ölü bir aslanın, yani Şimşon'un öldürdüğü aslanın ve çevresine üşüşen arıların resmi vardır: Arılar aslanın içinde kovan kurmuş ve bal yapmıştır. Şimşon'un bilmecesini – "Yiyenden yiyecek, kuvvetliden tatlı çıktı"– Filistiler çözemediler; ama Delila ısrar ederek yanıtı oldan öğrendi: "Baldan daha tatlı, aslandan daha kuvvetli ne vardır?" (Yargıçlar 14:18). Aykroyd şunları ekliyor: Etiketin tasarımını yapanlar, [İncil'deki öyküde] tatlının kaynağının şeker değil, bal olduğu gerçeğini göz ardı etmişlerdi. Gerçekte böyle yapmakla, tamamlanması yüzyıllar alacak bir yer değiştirme sürecini özetlemiş oluyorlardı.

11. Şekerin ya da şekere benzeyen maddelerin Yunan tıbbındaki yerini yeterince tartışamayacağımız gibi, Hint tıbbında şeker kullanımına ilişkin ciddi savları da bir yana bırakmalıyız. İşlenmiş şekerkamışı özsuyundan kristalleştirilen sertleştirilmiş şeker, Hindistan'da, daha önce değilse bile büyük olasılıkla İS 400'de tıbbi olarak kullanılıyordu. Ama bu tür sertleştirilmiş şekerin Galenos ve çağdaşları tarafından bilinmediği kesin görünmektedir. Galenik tıpta yer alma olasılığı bulunan biricik şeker ürünü –yani, sakaroz– belki de hamursu, ip gibi, kristalli olmayan *fanid* idi –Arapça *al-fanid*, İngilizce *pennet, penide, penidium*. Bu sözcükler belki Hindî bir dilden gelmektedir. (Phanita terimi, yaklaşık İS 375'e tarihlenen Bower Elyazması'nda kullanılan "şeker" [*sarkarā*] sözcüğünün Sanskritçe kökenli bir niteleyicisidir ve söz konusu kaynakta, bütünüyle sıvı bir ürünü ifade etmektedir. [Karş. Deerr 1949: I, 47]) Penidium teriminden, imbik anlamına gelen İspanyolca *alfenique* ve İngilizce *alembick* terimleri doğar. İngilizce'de yer alan "fanid" gibi daha eski biçimleriyle bu terim, İngilizce'de daha sonraki kullanımıyla arpaşekerini andıran, tereyağlı şeker (tofi) benzeri şekerlemeyi (ya da ilacı) ifade eder. "Fanid," diye yazıyor Pittenger (1947: 5), "aslında, kaynatılıp köpüğü alındıktan sonra katılaştırılan şekerkamışı suyundan başka bir şey değildi, rengi kahverengi ile siyah arasında değişen bir şurupsu bir hamurdan oluşuyordu, sonraları rengi sarımsı, hatta beyaz olarak da tanımlanmıştır. Bu maddenin kristalli olmadığı açıktır, çünkü tam olarak soğumadan önce çekilince ip ya da yaprak biçimini aldığına ya da hamur gibi açılabildiğine ilişkin sözler vardır." Pomet, 1748'deki yazısında, arpaşekerini hayranlık verici bir

özgüllükle anlatır; böylece, bu maddenin o dönemin Avrupa farmakopesinde yer alan *fanid (pennet ya da diapenidium)* ile olan yakınlığını açıkça ortaya koyar: "Arpaşekeri, ya beyaz ya da kahverengi şekerden yapılır. Birinci çeşit, şeker gevrekleşinceye ve kuruduktan sonra kolayca kırılır duruma gelinceye kadar kaynatılır. En üst dereceye kadar kaynatılınca, önceden tatlı badem yağıyla yağlanmış mermere dökülür; sonra, hamur gibi yoğrularak istenilen şekil verilir. Yanlış olarak arpaşekeri diye adlandırılan diğer çeşit, kassonad ya da kaba toz şekerden yapılır, durultulur ve elle istenilen şekil verilebilecek sertliğe gelinceye kadar kaynatılır ve genellikle küçük bükülmüş çubuklar biçiminde hazırlanır. Bu tür şekerin yapımı diğerinden daha zordur, çünkü istenildiği gibi işlenebilecek kıvama gelebilmesi için kaynatma oranının kesin olarak tutturulması gerekir. Bunun güzel kehribar renginde, kuru, yeni yapılmış ve dişe yapışmayacak biçimde olması gerekir. Bazı şekerlemeciler, güzel renk vermek için, bunu safranla boyarlar" (Pomet 1748: 58).

Bu türden bir çalışmada bu ve başka şeker çeşitlerine hakkını vermek olanaksızdır. Ama fanid ya da pennet'in badem yağıyla birlikte yapılabileceğini, sonra da farklı farklı biçimlendirilebileceğini belirtmeye değer. Bazı şekerlerin bu "yontusal" niteliği, şekerin sonraki kullanım alanlarının gelişiminde önemli bir rol oynayacaktır.

12. Galloway (1977), Lippmann'a (1970 [1929]) ve Deerr'a (1949, 1950) dayanarak, Akdeniz'deki endüstrinin yayılması ve sağlamlaşması konusundaki bilgilerimizi ilerletmiştir. A. M. Watson (1974), Arapların Akdeniz tarımına yaptıkları katkıyı belgelemiştir. Ayrıca bak. Phillips.
13. Dorveaux 1911: 13.
14. A. M. Watson 1974.
15. Bolens 1972; A. M. Watson 1974.
16. Deerr 1949: I, 74.
17. Berthier 1966.
18. Popovic 1965.
19. Örneğin bak. Salmi-Bianchi 1969.
20. Deerr 1950: II, 536; Lippmann 1970 [1929].
21. Soares Pereira 1955; Castro 1980.
22. Baxa ve Bruhns 1967: 9.
23. Benveniste 1970: 253-56.
24. Galloway 1977: 190 ve sonrası.
25. *Agy.*

26. *Agy.*
27. Greenfield 1979: 116.
28. Malowist 1969: 29.
29. Heyd 1959 [1879]: II, 680-93.
30. Kanarya Adalarından yapıldığı bilinen ilk şeker ithalatı 1506 yılına tarihlenir, ama Fernández-Armesto (1982) bunun daha önce başladığı kanısındadır; gerçekte, Kanarya Adalarında şeker üretiminin, 16. yüzyılın ilk yıllarında Madeira Adalarını geride bıraktığını ileri sürmektedir.
31. Fernández-Armesto 1982: 85.
32. Wallerstein 1974: 333; Braudel 1973: 156.
33. Ratekin 1954.
34. *Agy:* 7. Burada Ratekin –bence yanlış olarak– Lippmann'a uyarak bu değirmen tipini Speciale'ye atfetmektedir. Mauro (1960: 209), Peru'da işleme tekniğinde gerçek bir yenilik yapıldıktan (1608-12) sonra bir papazın oradan Brezilya'ya getirdiği söylenen 1613 yılına ait bir değirmen taslağını sunmaktadır. Yeni değirmenin üç tane dikey merdanesi ile bir süpürme çubuğu vardı ve öne sürüldüğüne göre, o zamanlar kullanılmakta olan iki merdaneli yatay değirmenin yerini aldı.
35. Ratekin 1954: 10.
36. *Agy.* Ratekin, Peter Martyr'in, 1518'de yirmi sekiz değirmenin çalışmakta olduğu yolundaki desteksiz iddiasını ve Irene Wright'ın Santo Gdomingo'daki endüstrinin gelişimine ilişkin daha güvenilir görüşünü aktarmaktadır (Wright 1916).
37. Ratekin 1954: 13; ayrıca bak. Sauer 1966.
38. Masefield (1967: 289-90) şöyle yazıyor: "Şekerkamışı üretiminin 15. yüzyılda genişleyerek Madeira ve Kanarya Adalarına da yayılmasının ilk sonucu, var olan Avrupalı üreticilerle kıran kırana bir yarışmanın ortaya çıkmasıydı. Amerika'daki sömürgeler de üretime başladıkça bu şiddetlendi. 1580'e gelindiğinde ... Sicilya'daki şeker endüstrisi can çekişiyordu... İspanya'daki endüstri iyice zayıflamıştı... Ortaçağ'da Güney İtalya, Mora, Rodos, Girit ve Kıbrıs'ta kurulu bulunan küçük şeker endüstrileri de buna benzer bir gerileme süreci geçirip sonunda ortadan kalktı.

"Hem Madeira hem de Kanarya Adalarında şeker üretiminde Afrikalı köle emeği kullanılıyordu... Bu köle kullanımı, adalı şeker üreticilerinin Avrupalı üreticilerden daha düşük fiyat vermelerine katkıda bulunmuş olabilir; ama Madeira ve Kanarya Adaları da sırasıyla Brezilya ve Karayip rekabetinin karşısında diz çöktü."

39. K. G. Davies 1974: 144. Davies'in Cava ve Bengal şekerine değinmesi biraz şaşırtıcıdır. En azından İngiltere için, 17. yüzyılın ilk yarısında, ithal edilen şekerin çoğu Brezilya ve Atlantik adalarından geliyordu.
40. Andrews 1978: 187.
41. "Muskovado" (maskabado, moskabado vb.) terimi, daha az rafine edilmiş kimi çağdaş kahverengi şekerleri tanımlamak üzere varlığını korumasına karşın, "killi" şeker terimi artık yoktur. Yarı kristal şekerler, içindeki melasın ve katışkıların süzülüp gitmesi için ters çevrilmiş seramik konilere döküldüğü zaman, bunların üstünü ıslak beyaz kille kapatmak bir alışkanlık halini aldı. Kildeki suyun, aşağıya doğru süzülürken, sakaroz dışı atık maddelerin, melasın ve başka maddelerin büyük kısmını da birlikte taşıyacağı, koninin tabanında ise beyaz renkli şekerin kalacağı düşünülüyordu. Koninin ucunda, daha koyu renkli, saflığı daha az ve daha düşük nitelikli sakaroz bulunacaktı. Daha beyaz olan şeker "killi", daha koyu olan ise "muskovado"ydu. Bunlar, yirmilerle, hatta yüzlerle ifade edilebilecek şeker türlerini tanımlayan terimlerin yalnızca ikisiydi. İngiliz doğabilimci Sir Hans Sloane'in anlattığı bir söylenceye göre, şekeri killeme işlemi, ıslak kilde otlandıktan sonra ıslak şeker üstünde yürüyen bir tavuğun ayağının değdiği yerlerin daha beyaz olduğu farkedilince başladı. Şeker yapımı, melasın ve katışkıların süzdürme yoluyla giderilmesi aşamasını geride bırakınca, killeme işlemi de ortadan kalktı.
42. Williamson 1931: 257-60.
43. Beer 1948 [1892]: 62-63.
44. *Agy*: 65.
45. Child 1694: 79.
46. Oldmixon 1708: I, xxiii.
47. Aktaran Oldmixon 1708: I, 17. On yedinci yüzyılda yaşamış siyasal iktisatçı J. Pollexfen, geleceği okumuştu: "Plantasyonlarımızla ya da *Karayiplerdeki* sömürgelerimizle olan ticaretimiz, erzakların ve elyapımı eşyaların yanı sıra, ürünlerimizi ve mamûllerimizi de büyük miktarlarda oraya götürüyor, bize de daha ileri imalat için bazı mallar ve yabancı uluslara ihraç edilmek üzere bol miktarda başka şeyler, *özellikle şeker ve tütün* sağlıyor. O malların kullanımına ve gerekliliğine karşı bazı itirazlarda bulunulmuş olabilir, ama yine de onları başka ülkelerden sağlamamızın önüne geçilemeyecek ölçüde içimize girmiş olduklan ve çok büyük sayıda gemiye ve denizciye iş sağlayan bir iş alanı oluşturdukları için, bunun teşvik edilmesi gerekir. *Balıkçılık* işini büyük ölçüde kaybettiğimiz için,

şimdi deniz taşımacılığının başlıca desteği ve denizcilerin geçim kaynağıdır. Bütün arka kapılar kapatılabilseydi, o sömürgelerden gönderilen tüm ürünler eksilmeden İngiltere'ye getirilebilseydi, burada harcanmayanlar buradan tekrar ihraç edilebilseydi; sahipleri *İngiliz* oldukları için, o sömürgeler *İngiltere*'ye tam bağımlı yapılsaydı, emeklerinin meyveleri yurt içindekilerin emekleri kadar İngiltere'nin yararına olsaydı, o zaman kolaylık sağlayan yasalar, yönetmelikler ve korumacılıkla bütün teşvikler onlara verilebilirdi. Çünkü onların elinde daha çok fırsatlar var ve daha büyük ilerlemeler sağlamalarına yardımcı olmak üzere *İngiltere*'den ve İngiltere'ye bağlı dominyonlardan gelecek daha fazla çalışan insana (zenginlikler onlardan doğar) büyük gereksinim duyuyorlar: O sömürgelerin bazılarında, bir insan ömrü kadar kısa bir sürede ne gibi ormanların ve çöllerin ıslah edildiği ve ne büyük zenginliklerin kazanıldığı düşünülürse, *taşınabilir zenginliklerin kökeni emektir* şeklindeki önermeye katılmak gerekir; iyi yönetilirse, siyahların ve aylakların emeğiyle bu sağlanabilir" (Pollexfen 1697: 86).

48. Oldmixon 1708: I, 17.
49. Mill 1876 [1848]: 685-86.
50. Davis 1973: 251.
51. *Agy.*
52. Gillespie 1920: 147.
53. Deerr 1949: I, 86.
54. Tryon 1700: 201-2.
55. Dunn 1972: 189-95.
56. Mathieson 1926: 63
57. *Agy.*
58. Konu dışına çıkma riskini göze alarak, "özgür" emek ile "köle" emeğinin, soyut anlamları dışında, taban tabana zıt şeyler olmadığını söylüyorum. Gerçekten, yere, zamana ve özgül koşullara bağlı olarak, yarı zorunlu olarak tanımlanabilecek birçok emek biçimi vardır. Kapitalizmin genellikle (ve analitik açıdan doğru olarak) proletaryayla ilişkilendirilmesi, elbette, kapitalistlerin yalnızca özgür emek kullanarak kâr elde edebildikleri anlamına gelmez.
59. "Cromwell'in Drogheda taarruzunu anlatan mektuplarında yazdığına göre, 'Teslim olduklarında, bu subayların işleri bozuldu ve askerlerin onda biri öldürüldü, geriye kalanları ise Barbados'a görütüldü.' 'Korkunç bir koruyucu bu,' der Thomas Carlyle, '...kan dökmekten nefret eder, ama dik-

başlı bir adam olarak Barbados'a çok uygundur: Yüzlercemizi Barbados'a göndermiştir ve gönderiyor -öyle ki, bunu etken bir fiil haline getirerek "barbadoslamak" terimini türettik'" (Harlow 1926: 295.

60. Curtin 1969.
61. Marx 1939 [1867]: I, 793, 738.
62. Gillespie 1920: 74.
63. Thomas ve McCloskey 1981: 99.
64. A. Smith 1776: Kit. IV, bl. VII, kıs. III, alıntı yapan Thomas ve McCloskey 1981: 99.
65. Wallerstein 1980.
66. Bu görüşün net, özlü bir ifadesi için bak. Wolf 1982: 296 vd.
67. Banaji 1979.
68. Marx 1969: II, 239.
69. *Agy*: 303.
70. Marx 1965 [1858]: 112.
71. Genovese 1974: 69.
72. Genovese 1965: 23.
73. "Feodalizm ve kapitalizmin kötülükleri ile ikisinde de bulunmayan erdemleri birleştiren, tek ürüne dayalı istikrarsız bir ekonomiden muazzam servetler elde edildi (Williams 1942: 13).
74. Banaji 1979: 17.
75. Thomas 1968.
76. Aktaran Deerr 1950: II, 433-34.
77. Davis 1954: 151.
78. *Agy*: 152-53.
79. *Agy*.
80. *Agy*: 163.
81. Marx 1939 [1867]: I, 776, 785.
82. Marx 1969 [1846]: 470.
83. Hobsbawm 1968: 51. Hobsbawm başka bir yerde (*agy*, s. 144-45) tezine şunları ekliyor: "1860'tan sonra, ithalat miktarında ihracata oranla giderek büyüyen bir fazlalık bulacağımızı ... umuyoruz ve buluyoruz. Ama ayrıca, İngiltere'nin endüstriyel tekeline, belirgin ihracat yönelimine ve mütevazi iç tüketim pazarına rağmen, 19. yüzyılın hiçbir döneminde İngiltere'de ihraç malı fazlasına da rastlamıyoruz -ve bu oldukça tuhaf... İhraç mallarımızın alıcıları, İngiltere'nin ihracat yaptığı pazarların sınırlarını yansıtıyor; bunlar, esas olarak, ya çok daha fazla İngiliz dokuması almak

istemeyen ya da kişi başına istem oranı çok cılız kalacak kadar yoksul ülkelerdi. Ama bu, İngiliz ekonomisinin geleneksel "azgelişmiş" eğilimini ve bir ölçüye kadar, İngiliz üst ve orta sınıflarının lüks istemini de yansıtır. Gördüğümüz gibi, 1814-1845 yılları arasında, ithalatımızın (değer olarak) yaklaşık % 70'i hammaddelerden, % 24'ü yiyecek maddelerinden –ağırlıkla tropikal ya da benzer ürünlerden (çay, şeker kahve)– ve alkolden oluşuyordu. Britanya'nın bunları böylesine çok tüketmesinin, bu mallarla ilgili reeksport ticaretimizin öteden beri önemli olmasından ileri geldiği pek kuşku götürmez. Tıpkı pamuk üretiminin, bir bakıma, büyük uluslararası antrepo ticaretinin yan ürünü olarak gelişmesi gibi, cari hesap açığından büyük ölçüde sorumlu olan alışılmamış boyuttaki şeker, çay vb. tüketimi de bundan kaynaklandı."

Bunun aşırı düzgün bir açıklama olabileceğinden kuşku duyuyorum. Çay ve kahve tüketimi 18. yüzyılda keskin biçimde birbirinden ayrıldı ve bu eğilimler, bir kez yerleştikten sonra, asla tersine dönmedi. Kahvede reeksport ticareti varlığını korumuş olsa bile, İngiliz Adalarında çay kahveye üstünlük sağladı, çünkü çay, kahvenin hiçbir zaman olmadığı biçimde emperyal bir üründü. Aynı şey şeker için daha da geçerlidir; İngiliz sömürgeleri üretime başladıktan sonra şeker tüketimi pekişti ve bu hiçbir zaman değişmedi.

84. Sheridan 1974: 19-21; italikler bana ait.

85. Coleman 1977: 118.

86. Deerr 1950: I, 532. Davis (1979: 43-44) çok güzel özetliyor: "Şeker, yüz elli yıl boyunca, yani üstünlüğü pamuğa bıraktığı 1820'lere kadar, İngiltere'nin en büyük ithalat kalemi oldu. Şeker tümüyle Amerika, Asya ya da Afrika'dan ithal ediliyordu; üretimi İngiltere'de hiç yoktu, Avrupa'da ise çok azdı. Ortaçağ Avrupası onsuz yaşamıştı; ama 17. yüzyılda ucuzlayıp bollaşınca, şeker hızla alışılmış bir ihtiyaç maddesi haline geldi ve yerini tutacak başka bir madde de yoktu. 18. yüzyılda, Karayiplerdeki İngiliz sömürgelerinde kölelerce işlenen plantasyonlar, şeker sağlayan biricik kaynaklardı, ama savaşlarda İngilizlerce işgal edilen Fransızlar'a ait Karayip Adalarından ve Hollanda'ya ait Güneydoğu Asya'dan büyük miktarlarda şeker geldi; Mauritius ve Hindistan, 1820'lerden sonra önemli birer kaynak oldu.

"Şeker oldukça homojendi; yani, işleme sürecinin değişik aşamalarında ithal edildikleri için farklı ünlere sahip olsalar bile, Karayip, Java ve Mauritius şekerleri temelde pek farklı değildi. Sömürge şekeri, yabancı şeker

ithalatını önleyen ayrımcı ithalat vergileriyle 1844'e kadar korundu; ama sömürge ürünü üzerindeki vergi de, 1845'te yarıya indirildikten sonra bile çok yüksekti. Bu nedenle, şeker fiyatları, İngiliz pazarına hizmet edecek yeni kaynakların devreye sokulması, üründeki dalgalanmalar ve değişen taşıma giderleri gibi faktörlerle arz yönünden etkilendiği gibi, ithalat vergilerinin genel düzeyindeki ve sömürgelere yönelik yeğlemelerdeki değişikliklerden de etkileniyordu. İngiltere'de iç talep, uzun erimde güçlü bir büyüme eğilimi gösterdi, çünkü İngiltere'nin hızla artan nüfusunda şeker tüketme alışkanlığı iyice yerleşmiş durumdaydı.

"İthalattaki yıllık dalgalanmalar, üretimdeki değişmeleri ve bir ölçüye kadar da, tüccarların niyetlerini yansıtıyordu; ama tutulan stok sınırlıydı, gene de kısa vadede ithalat, tüketimle uyumlu olmak durumundaydı. Yıl yıl dökümü yapılan rakamlar, oldukça büyük bir fiyat esnekliği sergilemektedir; İngiliz pazarı, hasattaki değişimleri, fiyat değişiklikleri yaparak ve stokları ayarlayarak dengelemiştir. Ama daha uzun vadede durum farklıdır. Avrupa'nın en büyük arz kaynağı olan San Domingo'da (Haiti) 1791'de patlak veren köle devrimi, İngiltere'nin Avrupa'ya mal sunumunda bazı sapmalara neden oldu; bunun sonucu olarak, fiyatlar keskin biçimde arttı, savaş zamanındaki ilk vergi artırımları da bu durumu devam ettirdi. Tüketiciler bu durum karşısında şaşalamış olmalıdırlar, ama sürekli artan fiyatlara rağmen, çok geçmeden eski tüketim alışkanlıklarına geri döndüler. Savaş dönemi boyunca ortalama tüketicinin artan şeker fiyatlarına verdiği yanıt, şekere daha çok para ayırmak oldu ve savaşlardan sonra fiyatlar düşünce, tüketimini büyük ölçüde artırmaktan çok, harcamasını azalttı. Savaştan sonraki uzun bunalım dönemi, yüzyılın ortasında refahla sonuçlanınca, gelirin düzeyinin hızla yükselmesi, şeker tüketiminin daha da hızlı artmasına neden oldu.

"Talebin esneklikten oldukça uzak olduğunu ortaya koyan bu satın alma tarzı, ikamesi bulunmayan bir madde için olağan sayılabilirdi; çok az ailenin haftada birkaç peniden fazla para harcayarak satın aldığı, ama küçük miktarıyla neredeyse bir ihtiyaç haline gelen ve daha çok kişinin kazancı yoksulluk çizgisinin üstüne çıktıkça, harcamalardan daha çok pay isteyecek kadar çekici olan bir maddeydi bu. Şeker, İngiltere'nin ithalatı içindeki öndegelen konumunu çok uzun bir süre korudu, çünkü temel nitelik taşımayan ithal yiyecek maddeleri arasında en çok kullanılandı ve ancak temel yiyecek maddeleri İngiliz ithalat pazarında geniş çaplı olarak boy göstermeye başlayınca göreceli öneminde azalma oldu."

87. Bu tür hesaplamalar, hiç değilse 1700 yılı için, kesinlikten son derece uzak olmalıdır, çünkü 1700 yılında hem tüketilen şeker miktarı hem de İngiltere'nin nüfusu tahminden öteye gidemez. Ama o sıralar yılda yaklaşık 13.000 ton şekerin İngiltere'ye girmekte olduğu kesin görünmektedir. İngilizler'in % 10'u dilediği gibi şeker tüketebilseydi ve kendilerinden daha yoksul olanlara hiç şeker bırakmasaydı, bunların her birisi yılda yaklaşık 40 libre ya da günde 1.75 ons şeker kullanmış olurdu. Sanırım, bu tahminler desteksiz atılmış sayılamaz.

Kişi başına tüketimi tahmin etmek için bundan daha da önce yapılmış girişimler elbette vardı; Joseph Massie'nin "siyasal aritmetiğe yolculuklar"ı (Mathias 1979), 1759 yılında sınıflara göre farklı şeker tüketimine ilişkin bir çalışmayı kapsamaktadır. Massie'nin amacı, Karayip tekelinin faturasını İngiliz tüketicilerin ödediğini saptamaktır ve bu görüşünü de iyi savunmuştur. Ama ben, onun sıraladığı "rütbeler, dereceler ve sınıflar"ı ile tüketilen şekere ilişkin hesaplarını bağdaştırarak, ortalama rakamlara ulaşmayı başaramadım.

88. Bu konuya parmak basan ilk modern yazar, belki de, *Capitalism and Slavery* (1944) adlı kitabıyla Eric Williams'tı. Ama C. L. R. James'ın *The Black Jacobins* (1939) adlı kitabını okuyan hiç kimse, Marx, James ve Williams arasındaki ortak çizgiyi gözden kaçırmayacaktır.
89. Mintz 1979: 215.
90. Mintz 1977.
91. Mintz 1959: 49.
92. Lewis 1978.
93. Orr 1937: 23. Leverett şöyle yazıyor: "Diş çürüğü ilkel toplumlarda yaygın değildi, çünkü bunların diyetlerinde, kolayca mayalanabilen karbonhidratlar yer almıyordu. Çürüğün, birçok nedenden ileri gelebilecek bir hastalık olduğu açık olmakla birlikte, çürüğü başlatan başlıca mekanizma, diş minesinin asitlerce parçalanmasıdır. Bu asit, birkaç farklı mikroorganizma tarafından üretilir; bunların en dikkate değer olanı, mayalanabilen karbonhidratları, özellikle de sakarozu besin öğesi kaynağı olarak kullanan *Streptococcus mutans*'tır... Sözgelimi, İngiltere'de, Romalıların işgali sırasında diş çürüğü belirgin biçimde yaygınlaştı. MS 5. yüzyılda Romalılar'ın gitmesiyle diş çürükleri azaldı ve 19. yüzyılın ikinci yarısına, yani toplumun bütün kesimlerince sakarozun geniş biçimde kullanılır hale geldiği zamana kadar yeniden önemli bir yükselme göstermedi" (1982: 26-27).

1. Özellikle etkileyici bir betimleme, Nijeryalı yazar Chinua Achebe'nin (1973) "Şeker Bebek" adlı öyküsüdür; bu öyküde, bir adamın şekere olan takıntılı düşkünlüğü, Nijerya iç savaşı sırasında içine düştüğü kişisel bunalımın özünü oluşturur.
2. McKendry 1973: 10.
3. Yine de, 14. yüzyıl gibi erken bir dönemde, İngiltere'den bir miktar buğday ve arpa ihracatı yapılıyordu. Karş. Everitt 1967b, özellikle s. 450 vd.; ve Bowden 1967: 593 vd.
4. Drummond ve Wilbraham 1958: 41.
5. Appleby 1978: 5.
6. *Agy.*
7. Drummond ve Wilbraham 1958: 88.
8. Böyle genellemeler elbette her zaman risklidir ve istisnaları vardır. Ama J. E. T. Rogers, 15. yüzyılı, "İngiliz emekçisinin altın çağı" olarak adlandırıyordu, bunun da nedeni vardı. Kara Ölüm denilen büyük veba salgını nedeniyle nüfusun kırılması, emek kıtlığı yaratmış, bu da bazı bölgelerde ücretlerin ikiye katlanmasına yol açmıştı (Bowden 1967: 594). "Ücretlilerin yaşam düzeyi," diye yazıyor Postan, "19. yüzyıla kadar bir daha bu denli yüksek olmadı" (Postan 1939: 161). Özellikle 17. yüzyılda, geçim sıkıntısı yoksulların üstüne karabasan gibi çöktü. *The Agrarian History of England and Wales*'e yaptıkları katkılarda Everitt ve Bowden'ın derleyip düzenledikleri kanıtların açıkça gösterdiği gibi, "17. yüzyılın üçüncü, dördüncü ve beşinci onyılları, İngiltere'de aşırı güçlüklere sahne oldu ve bu yıllar, belki de ülkenin geçirdiği en korkunç yıllar arasında yer alıyordu" (Bowden 1967: 621). Bunlar, şekerin ve başka malların (örneğin çayın) İngiltere'ye geniş çapta girmesinden hemen önceki yıllardı.
9. Drummond ve Wilbraham 1958: 68-69.
10. *Agy*: 51.
11. *Agy.*
12. Murphy 1973: 183.
13. *Agy.* Ayrıca 8. nota bakın.
14. Bu özel maddelerin hepsi –sözgelimi, safran– yalnızca tropikal ve alttropikal bölgelerde üretilmez. Yine de bunların çoğu İngiltere'ye dışarıdan getiriliyordu; hepsi de ender ve pahalıydı; bunların niteliğiyle ilgili bilgiler uzun süre yarım yamalaktı, hatta hayaliydi. Söylentiye göre, safranı Corn-

wall ve İrlanda'ya ilk getirenler Fenikeli tüccarlardı. Hunt'ın (1963) ileri sürdüğüne göre, "safran"la çeşnilendirilmiş Cornwall çörekleri ve kekleri, bu söylentiyi doğrulamaktadır; İrlanda'nın safranla boyanmış gömlekleri, şeflerin giydikleri *leine carotch*, İskoç kumaşının (tartan) kökeni sayılmaktadır. Sonraki yüzyıllarda İngiltere de safran üreticisi oldu.

15. Joinville 1957 [1309]: 182.
16. Mead 1967 [1931]: 77.
17. Aktaran, Salzman 1931: 461.
18. *Our English Home* 1876: 86.
19. *Agy*: 85.
20. *Agy*: 86.
21. Salzman 1931: 417.
22. *Agy*.
23. *Agy*.
24. Labarge 1965: 96.
25. *Agy*: 97.
26. Crane 1975 ve 1976: 473.
27. Labarge 1965: 96.
28. Salzman 1931: 231.
29. *Agy*: 202.
30. Hazlitt 1886: 183.
31. *Agy*.
32. Mead 1967: 44.
33. *Agy*: 55.
34. *Agy*: 56.
35. Agy.
36. Austin 1888: ix.
37. R. Warner 1791: Bl. I, 7.
38. *Agy*: 9.
39. Lippmann 1970 [1929]: 352 vd.
40. *Agy*: 224-25. K. J. Watson (1978: 20-26), aydınlatıcı bir makalesinde, var olan bronz heykeller örnek alınarak şeker heykellerin nasıl döküldüğünü anlatır; bunlar, İtalya'nın ve Güney Fransa'nın büyük kentlerinde 15. yüzyıldan 17. yüzyıla kadar grandük düğünlerinde sık kullanılan bir şölen süslemesi haline gelmiştir. Bu tür yontular konusunda 15. yüzyıldan öncesine ait herhangi bir kaynağa rastlayamayan Watson, daha önceki yüzyıllarda şekerin yüksek fiyatından dolayı bu tür süsleri zengin-

lerin bile yaptıramadıkları sonucuna varıyor. Ama şeker anıtma yöntemi Venedik'te 13. yüzyılda belirli bir gelişim aşamasına ulaştıysa da, en geç yaklaşık 8. yüzyılda Venedik'e şeker ithal ediliyor olduğu için, önceleri de böyle denemeler yapılmış olabilir. Şeker heykelciliği, 11. yüzyılda Müslüman Kuzey Afrika'da yaygındı. Watson'ın yazdığına göre, İtalyan şeker heykellerine çoğu kez *trionfi* (zaferler) deniliyordu: "Ziyafetler, en sık olarak da düğün ziyafetleri için sofra süslemeleri ... çoğunlukla ... mideyi değil gözü okşayan süsler ... bazen eğlencenin sonunda konuklara ikram edilirdi" (1978: 20). Konular, soyluların armalarındaki imgelerden, zafer temalarından, mimariden, tanrılar ve tanrıçalardan, Kutsal Kitap'taki ya da güncel edebiyattaki öykülerden ve hayvanlardan seçiliyordu. Watson'ın kanısına göre, bu "saray sanatı," 18. yüzyılın erken dönemlerinde sert hamurlu porselen üretiminin başlamasıyla kısmen gölgede kaldı. Törensel niteliklerin yanı sıra, teknikler de büyük olasılıkla İtalya ve sonra Fransa aracılığıyla Kuzey Afrika'dan Kuzey Avrupa'ya yayılmıştı.

41. Le Grand d'Aussy 1815 [1781]: II, 317.
42. Drummond ve Wilbraham 1958: 57.
43. *Our English Home* 1876: 70.
44. *Agy.*
45. W. Harrison 1968 [1587]: 129. William Harrison'ın *The Description of England* adlı eseri, genellikle, Elizabeth döneminde İngiliz toplumsal yaşantısının en eksiksiz anlatımı olarak kabul edilir. Söylendiğine göre, bu eser, "Holinshed Vakayinameleri'ne giriş kitabı olarak" yazılmıştır (Edelen 1968: xv) ve İngiliz toplumunun bütününü ele alır, ama günlük yaşam konusunda özellikle zengin betimlemeler sunar. Harrison kitabında şekere yalnız iki kez değinir: İlkinde, yeniden ihraç edilmeleri nedeniyle tüm baharatların (şeker dahil) fiyatlarında oluşan keskin artışı yermek için; ikincisinde ise zenginlerin ve ayrıcalıklıların yedikleri şeyleri anlatırken.
46. Warton 1824: I. Kardinal Wolsey'nin (1475-1530) yaşamöyküsünü yazan George Cavendish, Kardinal'in masasını süsleyen şeker biblolara övgüler düzer: "Anon came vppe the Second Course w^t^ so many disshes, subtilties, & curious devysis w^ch^ ware above an C^th^ in nomber of so goodly proporcion and Costly/ that I suppose the ffrenchmen neuer sawe the lyke/ the wonder was no lesse than it was worth in deade/ there were Castelles w^t^ Images in the same/ powiles Chirche & steple in proporcion for the quantitie as well counte'feited as the paynter shold haue paynted it vppon a clothe or wall/ There ware, beastes, byrdes, fowles of dyuers

kyndes And personages most lively made & counterfeit in dysshes/ some fighting (as it ware) w' swordes/ some wt Gonnes and Crossebowes/ Some vaughtyng & leapyng/ Some dauncyng w' ladyes/ Some in complett harnes lustyng w' speres/ And wt many more devysis than I ame able w' my wytt to discribbe/ Among all oon I noted/ there was a Chesse bord subtilly made of spiced plate/ w' men to the same/ And for the good proporcion bycause that frenche men be very expert in that play my lord gave the same to a gentilman of fraunce commaundyng that a Case should be made for the same/ in all hast to preserue it frome perysshyng in the conveyaunce therof in to hys Contrie" (Cavendish 1959 [1641]: 70-71. "Spiced plate" (baharatlı tabak") sözü, bu değişik biçimlerin ve figürlerin yontusal olarak yapıldığı sertleştirilmiş şekeri ifade etmektedir. Ayrıca bak. Intronizatio Wilhelmi Warham, Archiepiscopi Cantuar. Dominica in Passione, anno Henrici 7. vicessimo, & anno Domini 1504. Nono die Martii, Warner'da 1791: 107-24.

47. Partridge 1584: Bl. 9 [sayfası yok].
48. *Agy*: Bl. 13 [sayfası yok].
49. Platt 1675: No. 73-79.
50. McKendry 1973: 62-63.
51. Glasse 1747: 56.
52. Warner 1791: 136. Şeker biblolar konusunda bugüne değin yazılmış en ilginç sözlerden birisi hiç kuşkusuz burada yer almaktadır: "Hem İngilizlerin hem de Fransızların uzunca bir zamandan beri kullandıkları olağanüstü bir süs türü buradan doğdu; bunlar, hamura ya da şekere şekil verilerek yapılan ve eğlencelerde konukların önüne konulan *membra virilia, pudendaque muliebria* temsilleriydi; hiç kuşkusuz, konukların kendi aralarında şakalaşmaları ve konuşmaları amaçlanıyordu: Tıpkı şimdi bizim, aynı amaçla, içinde savsözler bulunan, hamurdan yapılmış küçük şeyler kullanmamız gibi... Bu müstehcen semboller, kişisel süslerle ya da sofra bezemeleriyle de sınırlı değildi; erken çağlarda, en iğrenç dinsel ayinlere bile giriyordu. Paskalya Pazar'ında komünyona katılan en koyu dindarların bile papazın elinden aldıkları *kutsanmış gevrek*, hayli yakışıklı ve uygunsuz bir biçime sahipti..." Warner'a göre, İngiliz Kilisesi, komünyon gevreklerini yaygın olarak insan erbezi biçiminde pişirme uygulamasına 1263'e kadar son vermedi: "Prohibemus singulis sacerdotibus parochialibus, ne ipsi parochianis suis die paschatis *testes* seu hostias loco panis benedicti ministrent, ne ex ejus ministratione, seu receptione erubescentiam evitare

videantur, sed panem benedictum faciant, sicus aliis diebus dominicis fieri consuevit" (Stat. Synod. Nicolae, Episc. Anegravensis An. 1263). Warner ekliyor: "Du fresne subjoins, 'Ubi pro *evitare* legendum puto *irritare*, forte enim intelliguntur paniculi, seu oblatae in *testiculorum* figuram formatae, quas in hoc testo Paschali loco panis benedicti dabant'" (Glos. Tom. III, p. 1109). Çağdaş Amerikan basınında ara sıra yayımlanan öyküler, böyle tuhaf uygulamaların, artık elbette dinsel çağrışımlardan tümüyle soyutlanmış olarak, yeniden canlanışına tanıklık etmektedir. Örneğin, Ocak 1982'de Baltimore Evening Star'da yayımlanan bir haberde, "erişkin" zencefilli kurabiyelerin ve "erotik çikolatalar"ın başarısından söz ediliyor. Bir şekerlemeci, hayretle şöyle söylüyor: "İnsanlar dükkanıma gelip, 'jinekolog spesiyalitesine bakmak istiyorum' diyor. Bazı kadınlar gerçekten bu şekerleri doktorlarına götürüyor ve muayeneden sonra ona veriyorlar." Bu oldukça acayip materyalleri, daha sonraki bir kitabımda antropolojik yönden ele almayı düşünüyorum.

53. Wallerstein 1974.

54. Schneider 1977: 23.

55. Levey 1973: 74. Tatların nitelikleri arasındaki karşılıklı ilişkileri göstermek için, Galenos geleneğine özgü hümor (suyuk) kavramları ile Henning'in (1916) önerdiği "tat dörtyüzlüsü"nü birleştirme girişimi ilginç olur. Galenos da dörtten fazla tat niteliği saymıştı. Ama göründüğü kadarıyla, hümoral (suyuksal) tıp, fiziksel gerçekliğin dört bölümlü örgütlenişi üzerine kurulmuştu ve en sık sayılan tat nitelikleri dört taneydi. Doğal dünyanın dört öğesi hava, ateş, su ve topraktı. Toprak kuru, su nemli, ateş sıcak, hava ise soğuktu. Bu elementlerin herhangi ikisi birleşerek bir mizaç (huy) oluşturuyordu; dört tür mizaç vardı ve bunların her birinin kendine özgü bir suyuğu bulunuyordu:

Mizaç	*Nitelikler*	*Suyuk*
Neşeli	Sıcak ve nemli	Kan
Soğukkanlı	Soğuk ve nemli	Balgam
Öfkeli	Sıcak ve kuru	Sarı ya da yeşil safra
İçekapanık	Soğuk ve kuru	Kara safra

Bütün besin maddeleri de aynı öğelerden oluşuyordu; yiyecek olmaya uygunlukları, tüketicinin huyuyla ilgili olarak, bu öğelere bağlıydı. Nitekim, nemli ve soğukkanlı olduğu düşünülen kuzu eti, midelerinde zaten aşırı bal-

gam bulunan yaşlılara uygun değildi. Yapıları gereği soğukkanlı olan çocuklar, orta derecede sıcak ve nemli etler yemeliydiler; büyüyüp de neşeli ya da öfkeli bir mizaç geliştirdiklerinde, soğuk salatalar ve soğuk etler yemeli (burada elbette sıcaklık derecesi kastedilmiyor), yaşlanınca yeniden sıcak ve nemli etlere dönmeliydiler. İştahın, ısıya ve kuruluğa; sindirimin, ısıya ve neme; tutumun (retensiyon), soğukluğa ve kuruluğa; boşaltımın ise neme ve soğukluğa bağımlı olduğuna inanılıyordu. Besinler kendilerine özgü hallerde bulundukları için, bunlardan beslenme reçeteleri yapılabilirdi. Dahası, bu sistem, dereceler kavramıyla daha da karmaşık duruma getirildi (sözgelimi, marul soğuk ve nemli, lahana ise birinci dereceden sıcak ve ikinci dereceden kuru sayılıyordu).

"Sıcak" ve "soğuk" ayrımları (sıcaklık derecesiyle elbette ilgisi bulunmayan bu olgu, dünyanın büyük bölümündeki çağdaş halk tıbbında çok değişmiş bir biçimde yaşamaktadır) Galenik hümoral tıpta önemli yer tutuyordu (Kremers ve Urdang 1963: 16-17) ve 7. yüzyıldan sonra İslam *bilginlerince* sürdürülüp derinleştirildi. Bu yarı bilimsel derinleştirme sürecinde (ve daha sonra bunun devamı olarak Batı tıbbında yüzyıllarca sürdürülen uygulamada), Bağdat'ta halife Memun ve Mutasım'ın hekimi olarak görev yapan El-Kindî (Ebu Yusuf Yakub bin İshak el-Kindî) özellikle önemlidir. El-Kindî, "zamansız bir çabayla, geometrik dizi yasasını, Galenos'un karmaşık bileşimlerin niteliklerine ve derecelerine ilişkin öğretisine uygulayarak hatasız bir reçete yöntemi geliştirmeye çalıştı. El-Kindî'nin müzikal armoniyle birleştirilen geometrik reçete hazırlama yöntemini aşağıdaki örnek iyi açıklamaktadır:

Kakule	1' ılık	½' soğuk	½' nemli	1' kurudur
Şeker	2' ılık	1' soğuk	1' nemli	2' kurudur
Çivit	½' ılık	1'soğuk	½' nemli	1' kurudur
Emblika	1' ılık	2' soğuk	1' nemli	2' kurudur
Toplam	4½' ılık	4½' soğuk	3' nemli	6' kuru

Bu, el-Kindî'ye göre, bileşiğin birinci dereceden kuru olduğu anlamına gelir" (D. Campbell 1926: 64).

Görülüyor ki, bal ve şeker hümoral bakımdan farklıydı. Ama şekerle ilgili hümoral tanımlama, büyük olasılıkla İslam alemi içinde gelişti, sonra da Avrupa'ya yayıldı. Bu nedenle, söz konusu iki madde, kullanımları

örtüşmesine karşın, tam anlamıyla birbirinin eşdeğerlisi olarak kullanılmadı ve şeker gitgide balın yerini aldı. Göründüğü kadarıyla, tatlı besinler genellikle sıcak, diğer üç "nitelik" ya da tat ise soğuk kabul ediliyordu:

Hic fervore tres, salsus, amarus, acutus,
Alget acetosus, sic stipans, ponticus atque
Unctus, et insipidus, dulcis, dant temperamentum.
(Harington n.d. [1607]: 50)

Ama ilgili maddelere üstünkörü bakılırsa, tatlılığın, tanısal amaçlarla, tatlı duyumunu oluşturan besinden ayrı olarak, bir "nitelik" gibi ele alındığı gözden kaçar. Dört tat ile dört hümor (dört sıvı, vücuttaki dört süreç, dört öğe vb. vb.) arasında ilişki kurmayı çabaladım, ama sonuç alamadım. Ama şekerin Avrupa alemindeki hümoral patolojiyle bütünleşmesi konusunda yapılacak ciddi bir inceleme, özellikle balın karşıtı olarak, şekere nasıl bakıldığı konusunda pek çok şeyi açığa çıkarabilirdi.

57. Levey 1973.
58. *Agy.*
59. Çağdaş sözdağarı, sıvı ilaçlar ve içecekler konusunda Batı'da var olan kavramlara Arap farmakolojisinin etkisini az da olsa ortaya koyuyor. Sherbet, shrub, syrup ve julep gibi terimler bu etkiyle İngilizce'ye girdi; ve öyle görünüyor ki, Arapça'nın (ve Arapça aracılığıyla Farsça'nın) İngilizce'ye yaptığı bu katkılar, büyük ölçüde, şekerin kullanımlarının yayılmasına dayanıyordu.
60. Pittinger 1947. Dikkat edilirse, neredeyse bütün bileşenler beyazdır. Saflık ile beyazlık arasındaki ilinti Avrupa'da çok eskilere uzanır. Beyaz şeker, ilaç reçetelerinde sıklıkla yer alıyordu; beyaz besinlerden (pilic, kaymak, pirinç unu, badem vb.) oluşan bileşimler de tedavi edici özellikleriyle orantılı olmayan bir popülerlik kazanmış gibi görünüyor.
61. Lippmann 1970 [1929]: 368.
62. Renginden dolayı şekerin masumiyeti ya da saflığı konusunda bir tür sav ortaya atılabilir – göründüğü kadar ahmakça bir fikir değildir bu. Bak. not 60. "Saf beyaz" şekerin yine de birbirinden oldukça farklı iki anlamı vardır; şeker üreticileri bunu tek anlam gibi ele almaktan mutludurlar.
63. Pittinger 1947: 8.
64. Lippmann 1970 [1929]: 395.

65. Pittinger (1947) şunları sayıyor: (1) Koruyucu; (2) antioksidan; (3) çözücü; (4) kıvam ya da hacim vermek için; (5) dengeleyici; (6) ilaçların acı ve kötü tadını maskelemek için; (7) şuruplarda; (8) yatıştırıcı olarak; (9) gıda olarak; (10) gliserin yerine; (11) iksirlerde; (12) tabletlerde bağlayıcı olarak; (13) vasat (eksipiyan) olarak; (14) kaplama olarak; (15) seyreltme ve tatlandırma maddesi olarak; (16) şekerleme bazı olarak; (17) yağlı şeker bazı olarak; (18) aromatik şeker bazı olarak; (19) homeopatik ilaçlı globül bazı olarak; (20) homeopatik ilaçlı koni bazı olarak; (21) şekerli öksürük pastili bazı olarak; (22) test diyeti bazı olarak; (23) kalsiyum sakaratta; (24) tıbbi olarak. Benim kanımca, bunların 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 14, 15, 16, 18, 21 ve 24 numaralı olanları, en geç yaklaşık 1140 yılından başlayarak Latince çevirisiyle Avrupa'ya aktarılan farmakopelerde bilinmiyor ve kullanılıyordu; 2, 12, 17, 19 ve 20 numaralı olanlar muhtelemel uygulanıyordu; yalnızca 10, 22 ve 23 numaralı olanlar belki Avrupa'ya özgü ve yeniydi. Eczacılık tarihi uzamanlarına bu liste konusunda danışmadım, ama yine de temel noktayı –böyle uygulamaların çoğunun, 7.-12. yüzyıllar arasında İslam aleminde geliştirildiği ya da icat edildiğine– kimsenin karşı çıkmayacağı kanısındayım.
66. Lippmann 1970 [1929]: 456-66. Serveto'nun şuruplarla ilgili denemesi, daha derin felsefi çağrışımlardan –Ortodoks Hıristiyanlık'ın çok daha temel kavramlarıyla ilgisi bulunan çağrışımlardan– habersiz birisine rahatsız edici gelmeyebilir. Pittinger'in (1947: 9) ortaya attığı, Serveto'nun şekerli ilaçlara olan düşmanlığından dolayı yaşamını yitirmiş olabileceği şeklindeki görüş, en hafif deyimle, baştan savmadır. Tıbbi sıfatı ne denli geniş anlamda kullanılırsa kullanılsın, *On Syrups* (Şuruplar Üzerine), kolay kolay tıbbi bir metin olarak adlandırılamaz.
67. Pittinger 1947: 10.
68. *Agy.*
69. Lippmann 1970 [1929]: 478. Pittinger'in çevirisi (1947: 10-11) kısaltılmış çeviridir.
70. Vaughan 1600: 24.
71. *Agy:* 28.
72. Vaughan 1633: 44.
73. Venner 1620: 103-6.
74. Hart 1633: 96-97.
75. Slare 1715. Thomas Willis, Restorasyon Dönemi'nde Londra'nın en başarılı hekimlerinden birisiydi. Birçok hastalığı olağanüstü bir titizlikle ek-

siksiz olarak tanımladı; özellikle de şeker hastalığı ("sidik hastalığı") ya da sakarin diyabeti konusundaki ayrıntılı incelemeşiyle ünlendi; bu incelemesinde, diyabetlilerin sidiğinin çok tatlı olduğunu bildirdi ve hastalığın bu yönünün olası özel anlamı üzerinde durdu. Willis, genellikle, şeker hastalığını bulan kişi olarak kabul edilir (karş. Major 1945: 238-42). Willis, o dönemde, şeker ve sağlık hakkında ciddi sorular ortaya atan, bu nedenle de Frederick Slare'in gazabına uğrayan ilk tıp adamıydı.

76. *Agy*: E4.
77. *Agy*.
78. *Agy*: 3.
79. *Agy*: 7.
80. *Agy*: 8.
81. *Agy*: 16.
82. Oldmixon 1708: II, 159.
83. Anderson 1952: 154; Rosengarten 1973: 75.
84. Moseley 1800: 34.
85. Chamberlayn 1685. "Çayımıza süt ve şeker koyduğumuz için Çinlilerin bizi barbar sayacak olmaları gibi," diye yazıyor Dodd (1856: 411), "tropikal ülkelerin kahve içicileri de çok sevdikleri tohumun kaynatılmasıyla elde edilen hoş kokulu içeceğe böyle katkıların yapılmasını barbarlık olarak görürler. Teğmen Welsted, bunu eğlendirici bir örnekle açıklıyor: 'Bir grup Bedevi, Lady Hester Stanhope'un akıl sağlığı konusunda tartışıyordu –bir kısmı, böyle iyiliksever, böyle cömert bir hanımın tamamen aklı başında olduğundan başka bir şey düşünülemeyeceğini ısrarla savunuyordu. Karşıtları da bunun tersini kanıtlayacak davranışları ileriye sürüyorlardı. Ak sakallı bir ihtiyar susmalarını istedi – Araplarda yaşlı kişiler boşu boşuna çağrıda bulunmazlar. "O bir deli," dedi ihtiyar; sanki yerleşik bir töreye karşı böyle çirkin bir hareketin kendi çevresinden dışarıya taşmasından korkuyormuş gibi, sesini alçaltıp fısıltı haline getirerek, "çünkü kahvesine şeker koyuyor!" diye ekledi. Tartışma bitmişti'"
86. Strickland 1878, alıntı yapan Ukers 1935: I, 43.
87. Ukers 1935: I, 38-39.
88. *Agy*: I, 41.
89. Drummond ve Wilbraham 1958: 116.
90. Heeren 1846 [1809]: 172-73.
91. Örneğin, Drummond ve Wilbraham 1958: 116.
92. Ukers 1935: I, 67. John Şirketi'nin kayıtlarının ortaya koyduğuna göre,

direktörler kurulu, Majesteleri'nin "Şirket tarafından tümüyle ihmal edildiği kanısına kapılmaması" için, ona sunulmak üzere 1664'te 2 libre 2 ons "iyi çay" satın aldı (Ukers 1935: I, 72). 1666 yılında krala 22¾ libre çay sağlandı (çayın libresi 50 şilinden alınmıştı!); 100 libre Çin çayı için ticari bir sipariş 1668 yılına kadar kayıtlarda yer almaz. Ancak İngilizler 1684'te Hollandalılarca Cava'dan kovulduktan sonra şirketin önemli miktarda çay siparişi verdiği görülür.

93. Drummond ve Wilbraham 1958: 203.
94. Ukers 1935: I, 133-47.
95. D. Forbes 1744: 7.
96. MacPherson 1812: 132.
97. D. Davies 1795: 37.
98. *Agy*: 39.
99. Eden 1797: III, 770.
100. Hanway 1767. Hem şekere hem de çaya veryansın eden anonim bir broşürde (Hanway tarafından yazıldığı kuşkusuzdur), şöyle deniliyor: "O zaman, istiyorsanız, hepsini bir araya getirip kaça malolduğunu, tabakları yıkamak, çayı tatlandırmak, ekmeğe yağ sürmek için kaybedilen zamanı, çay sofrasındaki ahlaksız ve kötü dedikoduların ister istemez yol açacağı duraklamayı hesaplayın. Bunlar kış mevsiminde günün yarısını dolduracaktır, hem de bu yarım gün, hiçbir şey yapmamaktan daha kötü, çok daha kötü bir şey için harcanacaktır." Çay ve şekerin, insanlara, başka türlü yapabileceklerinden çok daha fazla iş yapma olanağı sağlayabileceğini, bu eleştiricilerin kavramadıkları anlaşılıyor.

Dorothy George, Hanway'in temsil ettiği düşünce eğilimini derinlemesine bir sezgiyle yorumlamıştır (1925: 14). George'un yazdığına göre, 18. yüzyılın ikinci yarısında, "herkes ulusun yozlaştığı yolunda yaygara" koparıyordu. Bu, en çok iki görüşe dayanıyordu: Birinci görüş, sözgelimi sonradan görme zenginde, ipek çorap giyen sokak lambası yakıcısında ya da çay ve şeker tüketen emekçi ailesinde gözlendiği gibi, artan lüksün korkunç etkileriyle ilgiliydi. Diğeri ise Defoe'nun Büyük İtaat Yasası dediği olgunun, yani Fransız Devrimi'nin uyandırdığı Jakobenizm korkusundan büyük ölçüde etkilendiği kesin olan teorinin zayıflamasıydı. Karşıt düşünce akımlarıyla ilişkili olmalarına karşın, bu iki görüş birleşti; örneğin, iyi giyimli sokak lambası yakıcısı, yozlaşmanın iki büyük nedeninden birisinin simgesi olarak görülebilirdi. Lüks ve itaatsizlik konusundaki çağdaş suçlamaların oldukça eleştirel bir bakışla ele alınması yerinde olur. Bunlar,

yaşam düzeyinin yükseldiğini ve eğitimde bazı ilerlemelerin olduğunu ima etmektedir. 1750'den sonra böylesine yakınmalara konu olan güzel giysiler, iyi besinler ve sürekli çay içme, o yüzyılın ilk yarısında çok yaygın olan cin tüketimiyle uyuşmuyordu. 1773'te, 'aşağı halk tabakalarının daha önce tanımadıkları çay, buğday ekmeği ve başka lezzetler birer ihtiyaç olurken, bu insanların içinde bulundukları koşulları her bakımdan kötü yönde değişiyor,' derken Dr. Price'ın dile getirdiği yakınmada çelişkili bir şeyler vardı.

Ama tüketimin artmasıyla ve genişlemesiyle doğabilecek ahlaksal ve siyasal sonuçlardan korkanların, Sanayi Devrimi yaklaştıkça, imparatorluk genişledikçe ve tüccar, yetiştirici ve imalatçı sınıflar, henüz birbirleriyle yarışmaya girmemiş olsalar da hızla büyüdükçe kaybetmeye mahkum olduklarını, geriye dönüp bakınca açık seçik olarak görüyoruz.

101. Burnett 1966: 37-38.
102. Drummond ve Wilbraham 1958: 329.
103. *Agy*: 209.
104. Trevelyan 1945: 410; George 1925: 26.
105. Fay 1948: 147.
106. Alıntı yapan Botsford 1924: 27.
107. Drummond ve Wilbraham 1958: 112.
108. Ayrton 1974: 429-30.
109. Pittinger 1947: 13.
110. Drummond ve Wilbraham 1958: 58.
111. *Agy*.
112. Salzman 1931: 413.
113. Mead 1967 [1931]: 155.
114. *Our English Home* 1876: 73.
115. Salzman 1931: 417; ayrıca bak. Lopez ve Raymond 1955. Balducci Pegolotti'nin (1936: 434-35) 13. yüzyıla ait anlatımlarında, en başta Doğu Akdeniz'den Venedik'e ulaşan (ve o kentten de geçip giden) farklı şeker çeşitlerine sık sık değinilir. Bu değinmeler arasında, bir kez, iki kez, üç kez "pişirilmiş" (rafine) şekerler; biçimleri ve nitelikleri farklı olan çeşitli koni şekerler *(mucchera, caffettino, bambillonia, musciatto ve domaschino)*; toz şeker *(polvere di zucchero yq da kısaca polvere)*; eksik rafine edilmiş, melasça zengin çeşitli şekerler *(zucchero rosato, zucchero violato)* vb. yer almaktadır. Kimi yerlerde melasa da değinilmiştir, ama bu değinmeler doyurucu değildir. Heyd'in (1959 [1879]: II, 690-93) belirt-

132. Rye 1865: 190.
133. Nef 1950: 76.
134. Lippmann 1970 [1929]: 288.
135. Renner 1944: 117-18.
136. Crane 1975 ve 1976: 475. Eva Crane'in bal konusundaki kusursuz incelemesi, Büyük Britanya'da bala gösterilen biçimsel ilginin ne kadar az olduğunu ortaya koyuyor. Bal konusunda İngilizce yazılmış ilk kitap olan John Hill'in *The Virtues of Honey* (Balın Erdemleri) adlı kitabı 1759'a değin yayınlanmadı ve balı en başta ilaç olarak ele alıyordu. Balın bir tatlandırıcı *değil*, bir besin, bir ilaç ve alkol üretiminin bir temeli olduğunu ısrarla vurguladığı için, Crane'in kitabı özellikle önemlidir. Crane, İngilizlerin belki 13. yüzyıldan önce besinlerini tatlandırmaya o kadar çok değer vermediklerini inandırıcı kanıtlarla savunuyor.
137. Hentzner 1757 [1598]: 110.
138. Rye 1865: 190. Ortaçağ'da İngilizler'in tatlı sevgisini ele alan Sass'ın (1981) ilginç makalesini kitabıma almakta çok geç kaldığımı fark ettim. Sass, tatlı beğenisi konusunda daha pek çok tarihsel araştırmanın yapılması gerektiğini akıcı bir dille anlatıyor.
139. Drummond ve Wilbraham 1958: 116.
140. *Agy.*
141. Sheridan 1974: 347-48.
142. Mathias 1967.
143. Yeni içecekler, edebiyat alanında çoğu kötü olan pek çok eserin yazılmasına esin kaynağı oldu. Bu şiirin yazarı saptanamamıştır, ama Allen Ramsay, Robert Fergusson, Hartley Coleridge, Shelley ve başka birçokları çaya şiirsel övgüler düzdüler. İlk tutkunlardan birisi, en tanınmış çalışması "Her Derdin Çaresi: Çay İçin Şiir" olan Nahum Tate'ti. Şu dizeler, 1700'de yazılan bu şiirde yer almaktadır:

> Suskun bir hayranlıkla izlediler karşılıklı olarak
> Birbirlerinin yüzlerine yansıyan parlak sevinçleri.
> Öyleyse sen ozan –Kirke kâselerinden hiç korkma–
> Budur sağlık içkisi, ruhların içkisi!
> Bunun erdemleri ve Üç Güzel'in içtiği bu,
> *Nektar* gibi sevinçli, *Nepenthe* gibi güvenli.
> Bakkhos'un ilk bakıp büyüttüğü bitki böyle değildi,
> Cennet'in nimetini değiştirip ölümlüler buldular

tiğine göre, bu tür sıvılar bala benzeyen maddeler olarak algılanıyordu; en azından adlarına bakılarak böyle bir karara varılabilir: *Mel zucarae, zuccara mellita, miel di calamele, mell sucre* vb. Hem bu şekerler arasındaki ayrımların yeniden kurulması hem de farklı kullanımların bir ölçüde tanımlanması olanağı bulunmakla birlikte –gerçekten de Lippmann (1970 [1929]: 339 vd.) bunları sınıflandırmaya girişmiştir– bu ancak gelecekte üstlenilecek bir görevdir. Onun yerine, dikkatimi İngiltere'de gelişmekte olan kullanımlara ve tercihlere yönelterek, aynı konuyu bir ölçüde ele alabilirim.

116. Pomet 1748: 58-59. Pomet, Karayiplerdeki bir plantasyonu anlatmak için dört sayfadan fazla yer ayırıyor, tam bir sayfada da değirmeni ve kaynatma kazanlarını gösteren bir resim bulunuyor. Şekerin her tipi ya da çeşidi –Kassonad, Royal ve Dömi-Royal, Kahverengi, Beyaz ve Kırmızı Şekerleme, Arpa Şeker, Şekerli Erik vb.– eksiksiz biçimde tanımlanıyor ve tıbbi kullanımları ayrıntılarıyla anlatılıyor.
117. Torode 1966.
118. Drummond ve Wilbraham 1958: 332.
119. Burnett 1966: 70.
120. R. H. Campbell 1966: 54.
121. *Agy:* 56.
122. Paton, Dunlop ve İnglis 1902: 79.
123. R. H. Campbell 1966: 58-59.
124. Burnett 1966: 62-63.
125. Torode 1966: 122-23.
126. Austin 1888.
127. Mead 1967 [1931]: 159.
128. *Agy:* 160.
129. Bu soruna ilişkin tartışma için bak. Taylor 1975 ve Burnett 1966.
130. I. Edward'ın (saltanat dönemi: 1272-1307) hasta oğlu Prens Henry'nin kısa, mutsuz yaşamını, şekerin tıbbi kullanımlarının –gül şekeri, menekşe şekeri, *penidia (pennet)*, şuruplar, meyanbalı– yaygınlaştığı bir zamanda saray hekimlerinin hazırladıkları reçeteler tatlandırdı, ama hepsi boşunaydı. Bu reçeteler, prensin "boyu büyüklüğünde yapılmış mumlar"ın bütün ünlü tapınaklarda yakılmasından ya da on üç dul kadının prense şifa dilemek için bütün gece dua etmelerinden daha fazla işe yaramadı. Bak. Labarge 1965: 97.
131. Hentzner 1757 [1598]: 109.

belalarını,
Ah, Sirenler'in yıkım hazzı döndü!
Ah, kederli cümbüşe yas tutulacak sonsuzca!

Bu tür "edebiyat"ın sıkıcı örnekleri bol bulunmakla kalmıyor, bizzat bunları üretilmesi, toplumsal tarih konusunda ilginç soruların doğmasına da yol açıyor. Açıkçası, şekerkamışı da benzer aşırılıkları uyandırdı. James Grainger'ın şekerle ilgili sonu gelmez şiirine ("Şekerkamışı. Dört Kitap") gönderme yapan Samuel Johnson, alay ederek, şairin bir maydanoz bahçesi ya da lahana tarlası hakkında da pekâlâ yazabileceğini söylüyordu. Ama bu maddelere yönelik tutumların etkilenmesinde didaktik şiir denilen şiirin oynadığı rol hafife alınmamalıdır.

144. Burnett 1969: 275.
145. Sombart 1967 [1919]: 99.
146. Shand 1927: 39.
147. *Agy.*
148. *Agy.*
149. *Agy:* 43.
150. Dodd 1856: 429.
151. Simmonds 1854: 138.
152. Ama Oddy, proletaryanın yeme alışkanlıklarının sosyal olmayan karakterini vurgularken, Liverpoollu bir liman işçisinin karısının, Birinci Dünya Savaşı'ndan önce kendisiyle yapılan röportajda, arkadaşlarına çay ikram etmediğini, çünkü "kadınlar bir bardak çay için insana teşekkür etmezler" dediğini aktarıyor (Oddy 1976: 218).
153. Drummond ve Wilbraham 1958: 299.
154. Taylor 1975: XXIX-XXXI.
155. Oddy 1976: 219.
156. *Agy:* 219-20.
157. Reeves 1913: 97.
158. Drummond ve Wilbraham 1958: 299.
159. Reeves 1913: 103.
160. Oddy 1976: 216.
161. Rowntree 1922: 135.
162. Reeves 1913: 98.
163. Oddy 1976: 217.
164. *Agy:* 13.

165. "Kişi başına şeker tüketimi 20 libreydi. Şimdi bunun beş katıdır. 1836'da Manchester'da durumu daha iyi olan sanayi işçileri haftada kişi başına yaklaşık 1/2 ons çay ve 7 ons şeker tüketiyorlardı. Bugün ise aynı konumdaki işçiler 3 ons çay ve neredeyse 35 ons çeşitli tipte şeker tüketiyorlar. Şeker tüketimindeki bu beş kat artış, ulusun beslenme biçiminde son 100 yılda oluşan en çarpıcı değişikliktir. Elbette bunu olanaklı kılan şey, fiyattaki büyük düşüştür. Yüz yıl önce şekerin libresi yaklaşık 6 peni idi. Şimdi ise bunun yarısından daha azdır" (Orr 1937: 23).

166. Henüz unutulmamış bir tatlı. Margaret Drabble'ın *The Ice Age* (Buz Çağı) adlı kitabının kahramanı Len, kendi kendine şöyle düşünür: "Krema, yoksulun kaymağı. Len, birçok akranı gibi, yetişkin bir erkek oluncaya kadar taze kaymağı tatmamıştı: O gerçek şeyin tadına varmadan önce bir yıl kadar, gizliden gizliye, yoğunlaştırılmış sütü yeğlemişti" (Drabble 1977: 97).

167. Burnett 1969: 190.

168. Klein, Habicht ve Yarborough 1971.

4. Güç

1. Ragatz 1928: 50.
2. Ellis 1905: 66-67.
3. *Agy*: 78.
4. Rogers 1963: [1866]: 463.
5. Pares 1960: 40.
6. K. G. Davies 1974: 89.
7. Davis 1973. 251-52.
8. Alıntı yapan DeVries 1976: 177.
9. *Agy*.
10. Agy: 179. Elizabeth Gilboy, Sir William Temple'dan alıntı yaparken, "Bu tür alıntılar sonsuza kadar çoğaltılabilir," diye yazıyor: "... onları [emekçileri] alkolden kaçınan çalışkan insanlar yapmanın tek yolu, yaşamanın gerektirdiği şeyleri sağlamak için, yemeklerden ve uykudan artakalabilecek tüm zamanlarında çalışmak zorunda bırakmaktır" (Gilboy 1932: 630). DeVries, 1764'te yayınlanan *Considerations on Taxes* (Vergiler Üstüne Düşünceler) adlı anonim bir kitapçıktan alıntı yapmıştır.
11. *Agy*.

12. *Agy.*
13. Hobsbawm 1968: 74.
14. Karl Marx'ın kıyasıya eleştirdiği, sömürgeleştirme havarisi Edward Gibbon Wakefield, pazarlarının genişlemesinin yararlı etkileri konusunda bazı şen görüşlere sahiptir. Bunların arasında özellikle ilginç olanı, (başka şeylerin yanı sıra) şekerin, metropolde tarımsal üretim maliyetini azalttığını ima etmesidir: "Bir İngiliz çamaşırcı kadın çay ve şeker olmadan kahvaltıya oturamayacağı için dünyanın çevresi dolaşılmış değildir; dünyanın çevresi dolaşıldığı için, o İngiliz çamaşırcı kadın kahvaltıda çaya ve şekere gereksinim duymaktadır. Bireylerin ve toplumların arzuları, değiştokuşun gücüne uygundur [simgesel antropoloji için bu kadarı fazla]. Ama arzulardaki ya da gereksinimlerdeki her artış, bunların doyurulmasını sağlayacak araçları sunma eğilimi de taşır... Karayipli siyahların özgür bırakılır bırakılmaz ücret için çalışmalarına dayanak oluşturacağı varsayılan tek neden, süslü püslü olmayı sevmeleridir. Bunların, incik boncuk ve güzel giysiler almak için şeker üretecekleri söyleniyor... Bireyler için geçerli olan, uluslar için de geçerlidir. Sömürgeleştirme uygulamalarının İngilizler arasında sürekli yeni arzular ve arzulanan nesnelerin satın alınacağı yeni pazarlar yaratmasından beri, İngiltere'de sürekli olarak en büyük ilerlemeler gerçekleşmiştir. Amerika'da şeker ve tütünün gelişmesiyle birlikte, İngiltere'de de daha başarılı mısır üretimi gelişmiştir. *İngiltere'de şeker içildiği ve tütün tüttürüldüğü için, mısır daha az çalışmayla, daha az işçi tarafından yetiştiriliyordu ve ekmek yemek için var olan İngilizler'in sayısı gibi, şeker içmek ve tütün tüttürmek için var olanların sayısı da çoğaldı"* (Wakefield 1968 [1833]: 509, altını ben çizdim).
15. Williams 1944: 37.
16. Pares 1950.
17. Pares 1960: 39. 40.
18. Williams 1944: 96.
19. *Agy.*
20. Drummond ve Wilbraham 1958: 111.
21. Young 1771: II, 180-81.
22. Porter 1851: 541.
23. *Agy.*
24. *Agy:* 546. Kölelik kaldırılınca tazminat olarak ödenen 20 milyon sterlinin, köle sahibi plantasyoncuların ve onlardan alacaklı olanların ceplerine gitmesini, tek bir meteliğinin bile emekleri çalınmış olan kölelere git-

memesini İngiltere'de kimsenin garip karşılamadığı görülüyor. Eski kölelerin "aşırı ödüllendirilmesi"nden duyduğu korkuyu açığa vuran Porter, şaşırtıcı çağdaş çağrışımlar içeren bir pasaj sunuyor bize.

25. Lloyd 1936: 114-15. George Orwell (1984 [1937]: 85-86) bu sorunu ilk elden gözlemlemiş ve alışılmış kıvrak zekasıyla yorumlamıştır. Yaşamın sürdürülmesi için gerekli en az besin konusundaki tartışmayı analiz eden Orwell, *haftada* 8 libre şeker tüketen bir madenci ailesinin bütçesini örnek verir ve şöyle yazar: "Bu nedenle, onların beslenmelerinin temeli beyaz ekmek ve margarin, mısırlı biftek, şekerli çay ve patatesti –ürkütücü bir diyet. Portakal ve kepekli ekmek gibi sağlıklı şeylere daha çok para ayırsalardı ya da hatta, *New Statesman*'da yayınlanan mektubun yazarı gibi, yakıttan tasarruf edip havuçlarını çiğ yeselerdi daha iyi olmaz mıydı? Evet, olurdu, ama olay şu ki, hiçbir sıradan insan asla böyle bir şey yapmayacaktır. Sıradan insan, çok geçmeden, kahverengi ekmek ve çiğ havuçla yaşamaktansa aç kalacaktır. Acayip fenalık şudur ki, paranız ne kadar az ise onu sağlıklı besinlere harcama *isteğiniz* de o kadar az olur. Bir milyoner, portakal suyu ve Ryvita bisküvisiyle kahvaltı yapmaktan zevk alabilir, ama işsiz bir adam bundan zevk almaz... İşsizseniz, yani yeterli beslenemiyor, yoksulluk içinde çırpınıyor ve sıkıntı çekiyorsanız, sıkıcı sağlıklı besinleri yemek istemezsiniz. Azıcık 'lezzetli' şeyler istersiniz. Sizi dürtükleyen ucuz ve hoş bir şey her zaman vardır. Üç penilik cips alalım! Koş git, bize iki penilik dondurma al! Çaydanlığı ateşe koy da güzel bir çay içelim!... Beyaz ekmek ile margarin ve şekerli çay insanı hiçbir biçimde beslemez, ama kahverengi ekmek ile içyağı ve soğuk sudan hoştur (en azından insanların çoğu öyle düşünür)."
26. Anonim 1752: 5.
27. Malinowski 1950 [1922], Firth 1937, Richards 1939.
28. Mintz 1979. Burada ilgilendiğin nokta, İngiliz egemen sınıflarının, yatırımlarından kazanç elde etme yönündeki içsel olarak bölünmüş -yani, çelişen- niyetleridir. Eğer özgürseler, proleterler ve mülkü bulunmayan emekgücü sahipleri, emekgüçlerini sermaye sahiplerine satarlar; eğer köleyseler, köleler ve kendi emekgücünün sahibi olmayan mülksüzler, zor altında emekgüçlerini teslim ederler. Birinci olguda, bu tür emeğin tümü bedeli ödenen emek olarak, yani ücreti sermaye sahiplerince ödenen emek olarak görünür; ikinci olguda ise bu tür emeğin tümü köle sahiplerine teslim edilen bedelsiz fazlalık emek olarak görünür. "Emekgücünün değeri, belirli miktardaki geçim araçlarının değerine dönüşür. Dolayısıyla, bu

araçların değerine ya da bunların üretilmesi için gerekli emek miktarına göre değişir" (Marx 1939 [1867]: 172). İngiliz işçiler, tütün, çay ve şeker gibi ürünlerin varlığına ve sonra, daha da yoğun bir biçimde, bunların fiyatlarının düşmesine olumlu tepki verdikçe, bunları gitgide daha çok tükettiler. Genelde, bunların ve benzer malların gitgide artan miktarları karşılığında, kazançlarının gitgide daha azını veriyorlardı. Bunun beslenmeyle ve fizyolojiyle ilgili sonuçlarının karma bir nitelik taşıdığını ileri sürmüştüm; böyle sonuçların hepsinin işçilerin yüksek çıkarlarına hizmet edip etmediği elbette tartışmaya açık bir sorundur. Bu sürece ışık tutan ilginç bir olgu olarak, hem maddeleri hem de insan çabasını aynı kalori değerleriyle ölçen kesin ve birbirinin yerini alabilen ölçülerin geliştirilmesi, Marx'ın emekgücü kavramına yeni bir anlam kazandırdı: İş birimi şeker birimi olarak ya da şeker birimi iş birimi olarak (kalori açısından) kesin biçimde ifade edilebiliyordu. Bu yüzyıla girilince beslenme bilimi çerçevesinde geliştirilen, emekgücünün "ağırlığı"na ya da "kütlesi"ne ilişkin bu kesin tanımlamanın, burada sözlerinden alıntılar yapılan aynı şeker savunucularının bazılarınca daha erken bir zamanda tam olarak kavranmaması olası görünmemektedir. Beslenme ile disiplinli çaba arasındaki ilişki, ilkönce, aslında Avrupa'daki serbest emek pazarlarında geliştirilip inceltilmeden önce, (zorunlu emekle ilgili başka pek çok şey gibi) Karayiplerdeki şeker plantasyonlarında öğrenilmiş olabilir.

Turner şu yorumu getiriyor: "Dinsel-tıbbi bir uygulamaya başvurularak vücudun beslenme disiplini altına alınmasının, kapitalizmin ruhuyla bağdaşmış olacağına inanmak için *yeterli kanıt* vardır" (Turner 1982: 27). Turner, diyet ile kapitalizmin yükselişi arasında bir "yakınlık" olduğunu varsaymaktadır, ama bunu ifade ederken düşündüğü şey, hem benim buradaki tezimden oldukça farklı bir biçimde üretilmiştir hem de daha soyuttur.

29. Forster 1767: 41.
30. Örneğin, Gilboy 1932; McKendrick, Brewer ve Plumb 1982.
31. Dowell 1884: 32-33.

5. Yemek ve Varoluş

1. Bu bir sır değildir. Kalkınmış ülkelerde yoksulların toplam besin alımına sakarozun yaptığı kalori katkısı, zengin ülkelere oranla daha fazladır. Bu

savı destekleyecek sayısal veriler yetersizdir; ama kimse buna karşı çıkabilecek gibi görünmemektedir. Batı'da savaş dönemlerinde sakaroz genellikle karneye bağlanmıştır; bunun bir nedeni, şekerin (bazı ülkelerde şekerpancarı şekeri hariç) çoğunlukla ithal ediliyor olması ve mal akışının kesintiye uğrayabilmesidir; bir başka nedeni de var olandan herkesin hiç değilse biraz pay almasını sağlamanın siyasal olarak akıllıca bir tutum olmasıdır. Ama toplam kalori alımının belki de % 30'u (Stare 1975) gibi büyük bir kısmını şekerden sağlayanlar açısından bakılınca, şekerin piyasadan neredeyse tümüyle kalkmasının doğuracağı tepki, alkol, tütün ve uyarıcı içecek kıtlığının doğuracağı tepkiyle paralellik gösterir.

2. "Amerika'nın bağımsızlığında melasın temel bir öğe olduğunu itiraf edince niçin yüzümüzün kızarması gerektiğini anlamıyorum," diye yazıyordu John Adams 1775'te. "Birçok büyük olay, çok daha küçük nedenlerden doğmuştur." On üç sömürge, melasın ve melastan yapılan romun doymak bilmez tüketicileriydi. Amerikalılar, ancak Devrim'den sonra ve yavaş yavaş, melasa, roma ve çaya olan düşkünlüklerinden vazgeçerek, onların yerine büyük ölçüde akçaağaç ya da mısır şurubunu, viskiyi ve kahveyi koydular. Şeker tüketimi 19. yüzyılda çok keskin biçimde arttı. İngiliz imparatorluğunun ticaretinde rom ve melasla ilgili olarak bak. Sheridan 1974: 339-59.
3. Bannister 1890: 974.
4. Belki bir düzine farklı kitaba malzeme olur -ama buna değil. Robert F. Smith'in *The United States and Cuba: Business and Diplomacy, 1917-1960* başlıklı kitabı, Amerikan gücünü ele alan ve dış politikamızın gelişiminde şekerin yerine değinen birçok ciddi incelemeden birisidir. Ama genel olarak şeker ve ABD Kongresi'nin etkinlikleri konusunda da aynı şeyi yapan bir kitap henüz yazılmamıştır.
5. Sheridan 1974: 24-25.
6. Shand 1927: 45. Bu pasajın çevirisi Brillat-Savarin 1970 [1825]: 101'de bulunabilir.
7. Elbette, böyle bir tahminden, yanıtı verilemeyecek birçok soru doğar. Ama Batı'daki en bilgili kişiler, büyük olasılıkla, hem Fransız hem de Çin mutfaklarını üstün tutarlar ve bunların ikisi de, şeker kullanımları bakımından –gerek brüt miktarlar, gerek öğündeki yemeklerin sıralanışında şekerin konumu, gerekse kullanım biçimleri açısından– Amerikan, İngiliz ya da Alman mutfaklarından belirgin olarak ayrılır. Bu tahmin daha da güvenilmez bir biçimde ileriye vardırılırsa: Başka mutfaklara oranla, Çin ve Fransız

mutfaklarında tatlılık daha beklenmedik bir şeydir ve bütün olarak bakıldığında daha az rastlanır. Çin aşçılık sanatında tatlı ve keskin lezzetli yemeklerin oluşturduğu çarpıcı manzara ya da Fransız pastacılığı okuyucuları yanıltmamalıdır. Bu iki ülkede şeker tüketimi rakamları, arayı hızla kapatıyor olmasına karşın, belirgin biçimde daha düşüktür.

8. "Şeker, yaklaşık olarak 50 yılı aşkın bir süreyle, ortalama ABD'linin diyetindeki toplam kalorilerin % 15-20'sini sağlamıştır... Bireylerin somut tüketimlerine ilişkin incelemelerden anlaşıldığına göre, şeker olarak alınan kalorilerin yüzdesi, enerji gereksinimlerinin fazla olduğu büyüme ve ergenlik çağlarında daha yüksek, yetişkinlikte ve sonraki yıllarda ise daha düşüktür... Bu nedenle, şeker alımının alışılmış sınırları, toplam kalorinin % 10'u ile % 30'u arasında, ortalama tüketim ise % 15-20 arasında olabilir. *Bunun tersini gösteren hiçbir geçerli kanıt olmadığına göre, bu şeker tüketimi oranı ölçülü sayılabilir ve ölçü sınırları geçilmeksizin belki az çok aşılabilir"* (Stare 1975: 240; altını ben çizdim). Emekli Profesör Dr. Frederick J. Stare (M.D.), bu kitapta adı sık sık geçen 18. yüzyılda yaşamış şeker savunucusu Dr. Frederick Slare ile karıştırılmamalıdır.
9. Hagelberg 1974: 10 vd.
10. *Agy.*
11. Stare 1948. 1975. Bu türden karşılaştırmalar kaçınılmaz olarak kesin değildir, çünkü ürün verimine ilişkin rakamlar son derece değişkendir ve ciddi çarpıtmalara girilmeksizin ortalamaya vurulamaz. Yine de, en iyi koşullar altında, başka herhangi bir tarımsal ürüne göre şekerin yüksek kalori verimi ve çevreye sağladığı inanılmaz enerji geri dönüşü, onu olağanüstü verimli bir besin yapmaktadır.
12. Hagelberg, "doğrudan tüketilen beyaz" şekerin tüketiminin, özellikle dünyadaki kentsel bölgelerde arttığını kabul etmesine karşın, santrifüj yöntemiyle üretilmemiş şekerlerin tüketiminin düşmekte olmadığı kanısındadır. Bu sav, burada yeterince ele alabileceğimden daha çok şey içermektedir.
13. Timoshenko ve Swerling 1957: 235. Avrupa'da şekerpancarından şeker üretme sanayisinin gelişmesi, diye yazıyorlar, "görece gelişmiş ülkelerde modern bilimsel yöntemlerin uygulanmasının önemli bir tropikal ürünün pazarını ciddi biçimde aşındırdığını gösteren ilk örnektir" (alıntıyı yapan Hagelberg 1976: 13). Bu, o zamandan beri başka tropikal ürünlerde de meydana geldi.
14. Page ve Friend 1974: 100-3.
15. Uluslararası Şeker Konseyi 1963: 22.

16. Wretlind 1974: 81; Hagelberg 1976: 26.
17. Stare 1975; bak. dipnot 8.
18. Wretlind 1974: 84.
19. Cantor 1978: 122.
20. Cantor ve Cantor 1977: 434.
21. Page ve Friend 1974: 96-98.
22. Bir kez daha anımsayalım ki, bunlar yok oluş (ortadan kalkış) rakamlandır; bireysel tüketimdeki olası farklılıklar ya da ekonomik, toplumsal, bölgesel, ırksal gruplar ve yaş grupları arasındaki farklılıklar konusunda ortalama tüketim hiçbir şey ifade etmez. Bu sorunla ilgili güvenilir veriler elimizde olsaydı, gelecekteki politika oluşturma sürecinde bunların son derece önemli olduğu ortaya çıkabilirdi.
23. Şeker-yağ ilişkisinin birçok yönü vardır. Daha sonraki bir kitabımda bu konuya dönmek istiyorum. Cantor ve Cantor'ın çığır açan makalesi (1977), bununla ilgili sorunların birçoğunu ortaya atmaktadır.
24. Douglas 1972: 62.
25. "Minneapolis'te ailesiyle birlikte yaşayıp tümgün evi çekip çeviren" Linda Delzell'in, Ms.'te yayınlanan ("Birlikte Yemek Yiyen Aile ... Belki de Bunu Tercih Etmez" başlıklı) makalesinde anlattığına göre, üç yıl önce öğünleri planlayıp hazırlamayı bırakmasından bu yana, ailesindeki herkesin kendi besinsel gereksinimleri konusunda başının çaresine baktığını söylüyor. "13 yaşındaki David," diye belirtiyor, "gevrek, süt, fıstık ezmesi, kuru üzüm, dondurulmuş pizza, portakal suyu ve McDonald's hamburgerleri, kızartmaları, meyve suları ile yaşıyor. Zaman zaman, onun bir pizzaya dönüşeceğinden neredeyse emin olacak duruma geliyorum," diye sürdürüyor sözlerini, "ama boyu 180 cm ve çok güçlü bir atlet" (Ms., Ekim 1980). Delzell'in söylediğine göre, "uzun erimli planlama yapılarak, bireysel ilgilerden ödün verilerek, yemek programında hoş ayarlamalar yapılarak ya da gerekirse zor kullanılarak" ailesinin birlikte yemek yemesi sağlanabilirdi. "Ama böyle yaptığımızda elimize geçen tek sonuç, çocuklarda şiddetli bir kırgınlık, kocamın üzerinde artan baskı ve benim uğradığım düş kırıklığı oldu. Yaşam biçimimizdeki değişiklik, –yemeklerde olmasa bile– birlikte geçirecek daha fazla zaman bulmamızı ve daha rahat olmamızı ifade etmektedir."
26. Modern toplumda insanların çoğunun sürekli olarak yaşadığı zaman darlığı duygusunu herhangi birisinin niyetine yükleme amacında değilim. Ama yeni tüketim gereksinimleri "keşfetme"ye kendisini bu denli kaptırmış bir

toplumu yönetenlerin, kendi doyumları için zaman bulmaya pek az ilgi duyacakları, en azından olası –hatta, mümkün– görünüyor.

27. Bu örnek, 1970'te yayımlanan kitabı o zamanlar gördüğünden çok daha büyük ilgiyi hak eden Linder'dan (birtakım kaba değişikliklerle) ödünç alınmıştır.
28. Bu konu, şekerin tarihinden uzak gibi görünebilecek bir konu olmasına karşın, benim savunduğum tez, zaman ile sakaroz arasında yakın ilişki bulunduğudur. Bu bağlamda, müteveffa Harry Braverman'ın çalışmasının (1974) yanı sıra, Edward Thompson'ın klasik incelemesi (1967) akla geliyor. Ama bu bağlantılarla ciddi olarak ilgilenen herkes, Karl Marx'ın mala tapınma (meta fetişizmi) ve yabancılaşma kavramlarına ister istemez dönmek zorundadır.
29. Page ve Friend 1974: 100-3.
30. Fischler 1980: 946.
31. Cantor *in lit.* 1/5/80. Cantor (1975) bu konuların bazılarını irdeliyor.
32. Pyler 1973.
33. Sugar Association n.d. (1979?): 9.
34. Kalorisiz "şeker" araştırmalarına ilişkin haberler, aşağı yukarı 1980'de günlük basında çıkmaya başladı. Ama yüksek fruktozlu mısır şurubu kullanımının hızla artması ve düşük kalorili Nutra-Sweet'in (fenilalanin) ticari olarak geliştirilmesi, son yıllarda tatlandırıcı alanında daha çok ilgi çekmektedir.
35. Cantor (1981), bu yüzyıl sona ermeden mısır esaslı tatlandırıcıların pazar payında önemli bir artış olacağını tahmin etmektedir:

	1965	*1967*	*1980*	*1990*
Şekerpancarı	25.5	22.9	20.5	
Şekerkamışı	59.6	61.9	46.3	
Mısır şurubu	13.3	14.0	32.1	(47.5)
Sakaroz	85.2	84.8	66.8	(52.5)

36. "Tat, ekonomik avantaj, statü ya da başka özel bir nedenle materyallerin birbirine dönüştürülmesi, geliştirme etkinliklerimizde ağır basmaktadır... Besin endüstrisi ve onunla ilişkili endüstriler, geniş kapsamlı (besin) kültür transferiyle –dönüştürmenin başka bir çeşidiyle– şaşırtıcı bir ölçekte uğraşmaktadır" (Cantor 1969). Cantor 1981, karşılıklı dönüşebilirlik kavramını güncelleştirerek sunmaktadır.

37. Cantor 1981: 302.
38. Bu sav, daha önce belirtilen şeker-yağ bileşimiyle ve tatlılıkla cinsellik arasında bulunan tuhaf ama gerçek bağla ilişkilendirilebilir. Bu konuya sonraki bir çalışmamda dönecek olmama karşın, bu reklam sıfatlarının, kültürel olarak gelenekselleştirilmiş erkek-kadın farklılıklarına ilişkin simgesel çizgileriyle karşıtlık gösterdiğine inandığını burada belirtmem iyi olabilir.
39. Cantor ve Cantor 1977: 430, 441.
40. *Agy*: 442.
41. Barthes 1975: 58. Lindsy van Gelder, Ms.'in Aralık 1982 tarihli sayısında, her yerde yiyecek-içeceklerin olmasından, özellikle hem diyet yapıp hem de dostlarını görmek isteyen kentli insanlar adına, dert yanıyor: "New York'ta, bir yetişkin ile çocuğun, saat akşam 5'ten sonra, aralarında bir şeker kâsesi ve çevrelerinde dolanan bir garson olmadan oturabilecekleri pek fazla yer yok." Bayan van Gelder'in "Yiyeceksiz Törenler İcat Etmek" başlıklı makalesi, Delzell'in aile aşçılığından istifa etmesiyle (bak. dipnot 25) güzel bir karşıtlık sergiliyor: Delzell ailesi için yemek pişiremiyor ve kendisini özgür hissediyor; van Gelder ise bir şeyler yemeksizin dostlarıyla nasıl görüşebileceğini bir türlü bulamıyor.
42. Cantor ve Cantor 1977: 442-43.
43. Tiger 1979: 606.
44. *Agy*.
45. Sözgelimi, yiyecek-içecek alınabilen makinelerin çoğalması, raf ömrünü uzatabilen ve servis sıklığını azaltan sakarozun kullanımını teşvik ediyor. Büyük bir Amerikan üniversitesinde görevli bir meslektaşım, bu verileri okuyunca şöyle yazmıştı: "Yönetim, yer kazanmak ve para tasarrufu sağlamak için, süt, meyve suyu ve yoğurt makinelerinin bulunduğu büyük bir bankoyu kütüphanedeki büfeden kaldırıp, burayı çalışma salonuna dönüştürdü. Öğrencilerin şikayeti üzerine, yandaki binalara satış makineleri koydular. Ama yeni satış makinelerinde yalnızca şekerlemeler, ızgara soslu patates kızartmaları, peynir-fıstık ezmesi vahşetleri vb. vardı. Bana kalırsa, bu sonraki makinelere çok seyrek olarak mal konuluyor; oysa her gün mal konulmasını ve soğutulmasını gerektiren diğer makineler böyle değildi. Varsayıma göre, burada şekerin koruyucu ve işlemsel değerleri son derece önemli. Sonuçları da ilginç –süt ve yoğurt, (benim alıştığım gibi) evden getirilen bir sandviçin tamamlayıcısı olarak kullanılabilirken, onların yerin alan şeylerin yenilen öğünde hiç mi hiç rolü yok."
Denizaşırı ölçekte bakılınca, soğuk uyarıcı içeceklerin Batı dışındaki

dünyaya girip yerleşmesi, öğünlerde ve yemek programlarında farklı kesintilere neden oluyor. Eski İngiliz sömürgelerinin çoğunda, çayın yerini Coca Cola'nın alması, ilginç bir simgesel ağırlığa sahiptir: O sömürgelerin çoğu, bir ya da iki yüzyıl önce sıcak çay tiryakisine dönüşmekte başı çekmişti; şimdiki "yeniden dönüşüm" ise Amerikan gücünü ifade etmektedir. Soğuk uyarıcı içeceklerin Sovyetler Birliği ve Çin Halk Cumhuriyeti'nde giderek büyüyen başarısı da benzer bir anlam taşımaktadır. Dış ve askeri politikaları belirlemeye ya da böyle politikalarla ilgili olarak basında yorumlar yazmaya başlayan Weinberger ve Safire gibi içecek satıcılarının sayısı düşündürücüdür. Örneğin bak. Louis veYazijian 1980.

46. Ortiz 1947: 267-82.

Sidney W. Mintz,
şekerin, yabancı bir lüks olmaktan çıkıp günlük yaşamımızda sıradan ve olmazsa olmaz bir duruma gelişinin öyküsünü aktarırken, kapitalizm ve endüstri tarihini nasıl etkilediğini gösteriyor.

Kitap, şeker gibi "önemsiz" bir maddenin, dünya sanayi ve ticaretinden beslenme alışkanlıklarına, güç dengelerinden çalışma kalıplarına, neleri değiştirmeye muktedir olduğunu anlatarak okuru şaşırtıyor.

ISBN 975-7942-92-8



